***Рабочая программа производственной практики***

*по профессии*

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

2021 г.

 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:** *Тихонова М.Г., мастер п/о ГАПОУ БТОТиС*

 Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУБТОТиСпротокол № 1 от «31» августа 2021 г.

**СОДЕРЖАНИЕ стр**

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

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ…........................................................6**

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

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

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

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……………………………………22**

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитерв части освоения квалификации: Повар, кондитер 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 производственной практики может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи производственной 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 производственной практики.**
В результате прохождения производственной 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 горячихблюд, 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 соответствии 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 стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.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 снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных игорячих супов.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениябульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида икулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,требований рецептуры, последовательности приготовления,особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода бульонов, отваров, супов.Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определеннойконсистенции.Владеть техниками, приемами приготовления холодных игорячих супов.Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов сучетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениибульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом ихвзаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных игорячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, суповна раздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны,отвары, супы для подачи с учетом рационального использованияресурсов, соблюдением требований по безопасности готовойпродукции.Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при ихпорционировании (комплектовании).Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары,полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований кбезопасности пищевых продуктов.Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженныебульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности,соблюдением режимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны,отвары, супы с учетом требований к безопасности готовойпродукции.Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячиесупы 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 ввыборе бульонов, отваров, супов на раздаче.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихсоусов в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления горячих соусов.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления горячих соусов.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениягорячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойствиспользуемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требованийрецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.Рационально использовать продукты, соусныеполуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода соусов.Определять степень готовности соусов.Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих соусов специи, пряности, приправы с учетом ихвзаимозаменяемости, 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 горячиесоусы 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 учетомтребований к безопасности пищевых продуктов.Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженныесоусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности,соблюдением режимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные соусныеполуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовойпродукции.Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые горячие соусы на вынос и длятранспортирования.Рассчитывать стоимость горячих соусов.Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь ввыборе горячих соусов.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихблюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления 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 изовощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениягорячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых имакаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных.свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требованийрецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых имакаронных изделий.Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей,грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых имакаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд игарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Подбирать соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,бобовых и макаронных изделий с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых имакаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом ихвзаимозаменяемости, 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 изовощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий передотпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий нараздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие.блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий для подачи с учетом рационального использованияресурсов, соблюдением требований по безопасности готовойпродукции.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 гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетомтребований к безопасности пищевых продуктов.Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженныеблюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий с учетом требований по безопасности, соблюдениемрежимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда игарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сучетом требований к безопасности готовой продукции;Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов,круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и длятранспортирования.Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров изовощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь ввыборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовыхи макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своейкомпетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихблюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления 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 приготовлениягорячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания,вида и кулинарных свойств используемых продуктов иполуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности.приготовления, особенностей заказа.Рационально использоватьпродукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра,муки.Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, доопределенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд изяиц, творога, сыра, муки.Подбирать, соусы, элементы оформления.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетомнорм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности,приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости сосновными 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 творческиоформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи сучетом рационального использования ресурсов, соблюдениемтребований по безопасности готовой продукции.Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, мукипри их порционировании (комплектовании).Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные.блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований побезопасности, соблюдением режимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда изяиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасностиготовой продукции.Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки навынос 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 ввыборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок изрыбы, нерыбного водного сырья.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойствиспользуемых продуктов и полуфабрикатов, требованийрецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода 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, доопределенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Подбирать гарниры, соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок изрыбы, нерыбного водного сырья с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья специи, пряности, приправы с учетом ихвзаимозаменяемости, 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 передотпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячиеблюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водногосырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов,соблюдением требований по безопасности готовой продукции.Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусокиз рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании(комплектовании).Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда,кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сучетом требований к безопасности пищевых продуктов;Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженныеблюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований побезопасности, соблюдением режимов хранения.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов. Организовывать их хранение до моментаиспользования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок измяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кроликаВыбирать, применять, комбинировать методы приготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания,вида и кулинарных свойств используемых продуктов иполуфабрикатов, требований рецептуры, последовательностиприготовления, особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, 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, доопределенной 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 процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности,приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости сосновными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарныхизделий, 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 кбезопасности пищевых продуктов.Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженныеблюда, 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 кбезопасности 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 ввыборе 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 местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствиис инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить ираскладывать на хранение кухонную посуду и производственныйинвентарь в соответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,травмоопасных частей технологического оборудования.Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,инструментовВыбирать оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне поприготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Подготавливать к работе, проверять технологическоеоборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарнойбезопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду,оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Рационально организовывать рабочее место с учетомстандартов чистоты. |
| приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудованиедля упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков.Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартовчистоты.Выбирать оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне поприготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков.Подготавливать к работе, проверять технологическоеоборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,охраны трудаВыбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствиис инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить ираскладывать на хранение кухонную посуду и производственныйинвентарь 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 ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать ароматические и красящие веществас учетом требований санитарных норм и правил.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодныхи горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления холодных и горячих сладкихблюд, десертов.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовленияхолодных и горячих сладких блюд, десертов.с учетом типапитания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов иполуфабрикатов, требований рецептуры, последовательностиприготовления, особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Определять степень готовности холодных и горячих сладкихблюд, десертов.Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов.довкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления холодных игорячих сладких блюд, десертов.Подбирать гарниры, соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов сучетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениихолодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические икрасящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемостис основными продуктами, требованиями санитарных норм иправил.Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посудуРассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд,десертов.Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд,десертов.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь ввыборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешатьпроблемы в рамках своей компетенцииВыбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствиис инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить ираскладывать на хранение кухонную посуду и производственныйинвентарь 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 технологическоеоборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарнойбезопасности, охраны трудаВыбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд,десертов.Рационально организовывать рабочее место с учетомстандартов 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 ирациональное использование сырья, продуктов и материалов сучетом нормативов, требований к безопасности;оценивать их качество и соответствие технологическимтребованиям;организовывать и проводить подготовку рабочих мест,технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии синструкциями и регламентами;применять, комбинировать различные способыприготовления, творческого оформления и подачи холодных игорячих напитков;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемостиосновного сырья и дополнительных ингредиентов, примененияароматических веществ;порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовойпродукции. |
| приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | выбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, 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 в посудомоечной машине, чистить ираскладывать 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 кондитерскомцехе;подготавливать к работе, проверять технологическоеоборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарнойбезопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочемместе материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки,хранения, подготовки к транспортированию готовыххлебобулочных, мучных кондитерских изделий;оценивать наличие, проверять органолептическим способомкачество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходныхматериалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическимитребованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочныхполуфабрикатов с соблюдением требований по безопасностипродукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества сучетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочныхполуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовленияотделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикатыпромышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки,фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;выбирать, применять комбинировать различные методыприготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:- готовить желе;- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикатыпромышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,термостабильные начинки и пр.;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическимспособом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарнымпеском до загустения;- варить сахарный сироп для промочки изделий;- варить сахарный сироп и проверять его крепость (дляприготовления 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 готовойпродукции;- 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 передиспользованием 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 идополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовленияхлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований побезопасности продукции, 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 снормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовленияхлебобулочных изделий и хлебавыбирать, применять комбинировать различные способыприготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типапитания, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарнымспособом вручную и с использованием технологическогооборудования;- подготавливать начинки, фарши;- подготавливать отделочные полуфабрикаты;- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий издрожжевого слоеного теста вручную и с использованиеммеханического оборудования;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценкуготовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;- проводить оформление хлебобулочных изделий;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество хлебобулочных изделий и хлеба передотпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасностиготовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий ихлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос длятранспортирования хлебобулочных изделий и хлебарассчитывать стоимость,вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлебаразнообразного ассортимента;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборехлебобулочных изделий и хлеба;разрешать проблемы в рамках своей компетенции.подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления мучныхкондитерских изделий с соблюдением требований по безопасностипродукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучныхкондитерских изделий в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовлениямучных кондитерских изделийвыбирать, применять комбинировать различные способыприготовления мучных кондитерских изделий с учетом типапитания, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное,бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничноевручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки,отделочные полуфабрикаты;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценкуготовности выпеченных мучных кондитерских изделий;- проводить оформление мучных кондитерских изделий;выбирать, безопасно использовать оборудование,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствиисо способом приготовленияПроверять качество мучные кондитерские изделия передотпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасностиготовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделийс учетом требований по безопасности готовой продукции;выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос длятранспортирования мучных кондитерских изделийрассчитывать стоимость,вести учет реализованных мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинами приоформлении 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 выборемучных кондитерских изделий;разрешать проблемы в рамках своей компетенции.подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовленияпирожных и тортов с соблюдением требований по безопасностипродукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожныхи тортов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовленияпирожных и тортов;выбирать, применять комбинировать различные способыприготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное,бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничноевручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, кремы,отделочные полуфабрикаты;- проводить формование рулетов из бисквитногополуфабриката;- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований кбезопасности 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 безопасностиготовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетомтребований по безопасности готовой продукции;выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос длятранспортирования пирожных и тортов;рассчитывать стоимость,вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразногоассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинами приоформлении 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 выборепирожных и тортов;разрешать проблемы в рамках своей компетенции. |

 **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**
**Всего -  1080часов**, в том числе:
В рамках освоения ПМ 01 –   72 часа;
В рамках освоения ПМ 02 –   324часа;

В рамках освоения ПМ 03 –   144часа;
В рамках освоения ПМ 04 –   252часа;
В рамках освоения ПМ 05 –   288 часов.

Вариативная часть программы (360 часов) используется длярасширения и углубления тем производственной практики, 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

Результатом освоения программы производственной 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 реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента

|  |  |
| --- | --- |
| **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 Спецификация ПК/разделов профессионального модуля |

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 креализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
|  ПК 5.4. |  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
|  ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код**  | **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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**3.1. Тематический план производственной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 дляблюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Виды работ: | **72** |  |
| 1 | Оценка наличия , выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | Подготовка сырья к производству. Определение качества годности.Выбор производственного инвентаря и оборудования. Нарезка, кулинарное использование. Оценка качества сырья и дополнительных ингредиентов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий.  | 6 | 3 |
| 2 | Оформление заявок на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. | Подготовка сырья к производству. Определение качества годности продуктов. Оформление заявок на сырьё и продукты, проверка накладных на соответствие количества и качества. Нарезка, кулинарное использование. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий.  | 6 | 3 |
| 3 | Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты | 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. Уборка рабочих мест в процессе приготовления. | 6 | 3 |
| 4 | Обработка овощей, грибов и рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. | 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. | 12 | 3 |
| 5 | Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи кролика различными методами | 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 | 12 | 3 |
| 6 | Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирование | 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. Охлаждение и замораживание готовой продукции. | 12 | 3 |
| 7 | Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. | Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Уборка рабочих мест в процессе приготовления. | 6 | 3 |
| 8 | Порционирование ( комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | Подготовка готовой продукции к порцианированию с соблюдением режимов и условий хранения. Уборка рабочих мест в процессе приготовления. | 6 | 3 |
| 9 | Ведение расчётов с потребителем при отпуске на вынос. | Подготовка готовой продукции , ведение расчётов с потребителем. | 6 | 3 |
| ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.** |
| Виды работ: | **324** |  |
| 1 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-базы практики | Приготовление, оформление и подача блюд ,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. | 12 | 3 |
| 2 | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. Эксплуатация технологического оборудования ,инвентаря, посуды. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | 12 | 3 |
| 3 |  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Приём по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов , материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания- базы практики, стандартами чистоты, с учётом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. |  Приготовление и оформление готовой продукции по технологическим картам на производстве. Составление заявок на продукты , расходные материалы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 4 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | Приготовление супов, кулинарных, закусок, кулинарных изделий. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 42 | 3 |
| 5 | Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий,закусок (порционирования комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. |  Приготовление супов, кулинарных, закусок, кулинарных изделий. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 42 | 3 |
| 6 | *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, кулинарных, закусок, кулинарных изделий. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 24 | 3 |
| 7 | *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, кулинарных, закусок, кулинарных изделий. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. 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 (южно-азиатской кухни), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.* | *Приготовление супов, кулинарных, закусок, кулинарных изделий. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 24 | 3 |
| 9 | Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. |  Приготовление супов, кулинарных, закусок, кулинарных изделий. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 10 | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | Приготовление готовой продукции, полуфабрикатов. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Охлаждение и замораживание. | 24 | 3 |
| 11 | Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | Приготовление готовой продукции, полуфабрикатов. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Разогрев охлаждённых и замороженных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.  | 24 | 3 |
| 12 | Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и тд). | Приготовление готовой продукции, полуфабрикатов. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.  | 24 | 3 |
| 13 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | Приготовление готовой продукции, полуфабрикатов. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Консультирование потребителей, оказание им в помощи выборе готовых блюд. | 24 | 3 |
| ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента |
| Виды работ: | **144** |  |
| 1. 1
 | 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приёмке продуктов со склада.
 | Приготовление холодных блюд и закусок. Подготовка сырья к производству. Приготовление и отпуск холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 2
 | 1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
 |  Приготовление холодных блюд и закусок. Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для полуфабрикатов (бульонов, пассировок). Приготовление и отпуск холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 3
 | 1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно­-гигиеническими требованиями.
 |  Приготовление холодных блюд и закусок. Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для полуфабрикатов (бульонов, пассировок). Приготовление и отпуск холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 1. 4
 | 1. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
 |  Приготовление закусок, бутербродов, салатов. Подготовка сырья к производству. Приготовление и отпуск холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 5
 | 1. *Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.*
 |  *Приготовление закусок, бутербродов, салатов. Подготовка сырья к производству. Приготовление и отпуск холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | *12* | *3* |
| 1. 6
 | 1. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
 |  Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассировок). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 7
 | 1. *Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.*
 |  *Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассировок). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | *12* | *3* |
| 1. 8
 | 1. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
 | Приготовление холодных блюд. Подготовка сырья к производству. Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд. Приготовление и отпуск готовых блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 9
 | 1. *Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.*
 | *Приготовление холодных блюд. Подготовка сырья к производству. Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд. Приготовление и отпуск готовых блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | *12* | *3* |
| 10 | Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | Приготовление холодных блюд. Подготовка сырья к производству. Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд. Приготовление и отпуск готовых блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| Виды работ: |  **252** |  |
| 1. 1
 | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 2 | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). |  Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 3
 | 1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
 |  Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 4
 | 1. *Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.*
 |  *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | *6* | *3* |
| 1. 5
 | 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
 |  Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 7
 | 1. *Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.*
 |  *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление сложного ассортимента десертов. Выполнение творческого оформления.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 6 | 3 |
| 1. 8
 | 1. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
 |  Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 9
 | 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 10
 | 1. *Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к сложным холодным десертам.*
 | *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 12 | 3 |
| 1. 11
 | 1. *Вымачивание свежих и сушёных фруктов в вине и коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов до светло-золотистого цвета.*
 | *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 12 | 3 |
| 1. 12
 | 1. *Взбивание сливочного сыра с другими ингридиентами, взбивание яйца с сахаром с постепеным добавлением горячих ингридиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане, взбивание желированных основ со сливками с добавлением яично-молочной меси и без взбивания смесей при одновременном нагревании на водяной бане, взбивание смесей с дополнительным охлаждением, взбивание смесей с переодическим замораживанием, охлаждение и замораживание смесей.*
 | *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 18 | 3 |
| 1. 13
 | 1. *Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков, вынимание из форм замороженных смесей.*
 | *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 18 | 3 |
| 1. 14
 | 1. *Приготовление холодных десертов теста «фило», порционирование и оформление на тарелке сложные холодные десерты.*
 | *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 18 | 3 |
| 1. 15
 | 1. *Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных десертов. Подготовка готовой продукции сложных холодных десертов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции. Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к сложным и горячим десертам.*
 | *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 18 | 3 |
| 1. 16
 | 1. *Смешивание горячих фруктовых и овощных пюре и яично-молочных смесей (с наполнителями и без) с взбитыми белками, выпекание, взбивание фруктовых, шоколадных, белковых, овощных смесей в формах на водяной бане. Варка в воде, молоке, сливках, сахарном сиропе, вине фрукты, ягоды, мучные изделия, взбитые массы, взбивание и перемешивание с другими ингредиентами сырную и твороженную массу.*
 | *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 18 | 3 |
| 1. 17
 | 1. *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 готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 18 |  |
| 1. 18
 | 1. *Глазирование готовых горячих изделий и украшений для них, фламбирование готовых горячих десертов.*
 | *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 18 | 3 |
| 1. 19
 | 1. *Порционирование и оформление на тарелке сложных горячих десертов для подачи, соблюдение температурного режима подачи сложных горячих десертов, подготовка готовой продукции слложных горячих десертов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения отовойпродукци с учётом требований к безопасности готовой продукции.*
 | *Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 18 | 3 |
| 1. 20
 | 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 21 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Консультирование потребителей , оказание в выборе готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| Виды работ: |  **288** |  |
| 1. 1
 | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.
 |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 2
 | 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
 |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 3
 | 1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
 |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 4
 | 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделии разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
 |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 48 | 3 |
| 5 | Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортировки. |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 42 | 3 |
| 6 | Приготовление и оформление низкокалорийных тортов и пирожных. | *Приготовление, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 36 | 3 |
| 7 | Оформление современными видами и способами, мучные кондитерские изделия. | *Приготовление,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 24 | 3 |
| 1. 8
 | 1. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
 |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 9
 | 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
 | Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 10
 | 1. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
 | Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Замораживание готовых хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 11
 | 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
 | Приготовление, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 12
 | 1. Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к сложным хлебо- булочным изделиям.
 | *Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Консультирование потребителей, оказание им в помощи в выборе хлебобулочных изделий. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 12 | 3 |
| 13 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск. Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Консультирование потребителей, оказание им в помощи в выборе хлебобулочных изделий. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |

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

**4.1.  Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики обеспечиваетсяналичием  рабочих мест на предприятиях общественного питания г. Байкальска и Слюдянского района.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

-весоизмерительное оборудование,

-овощерезательная машина,

-пароконвектомат,

-электрическая плита,

-протирочная машина,

-блендер,

-слайсер,

-холодильные шкафы;

шкаф шоковой заморозки,

инструменты,

-инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

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

Производственная практика проводится на рабочих местах предприятий общественного питания города и района, в том числе в столовых МОУ и ДОУ.

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

             Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения производственных занятий, самостоятельного выполнения заданий обучающимся, выполнения практических проверочных работ и фиксируется им в дневнике производственной практики.

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  | Дневник производственной практикиОтзыв работодателя  |
| **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 | Дневник производственной практикиОтзыв работодателя  |
| **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 впрофессиональной 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  | Дневник производственной практикиОтзыв работодателя  |
| **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, энергетичеких 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, рецептуреэстетичность, 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 | Дневник производственной практикиОтзыв работодателя  |
| ***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  | Дневник производственной практикиОтзыв работодателя  |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортиментаПК 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 ассортиментаПК 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, рецептуреэстетичность, 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 | Дневник производственной практикиОтзыв работодателя  |
| **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 впрофессиональной 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  | Дневник производственной практикиОтзыв работодателя  |
| **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, рецептуреэстетичность, 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 | Дневник производственной практикиОтзыв работодателя  |
| ***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 впрофессиональной 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  | Дневник производственной практикиОтзыв работодателя  |
| **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, рецептуреэстетичность, 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 | Дневник производственной практикиОтзыв работодателя  |
| ***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 впрофессиональной деятельности |  |