РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

202

Рабочая программа учебной практики по «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рег. № 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017, с учетом Профессионального стандарта «Повар», (рег.№557), утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г., №610 и.

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик:**

Хащенко Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Искандарова Наталья Анатольевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Молчанова Инга Александровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кузьмин Валерий Андреевич, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кунгурова Наталья Рвшидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Умения | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знания | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

**2.1. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего – 144 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.02 Раздел 1 – 6часов

В рамках освоения ПМ.02 Раздел 2 – 138 часа

**3. Структура и содержание программы учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по УП** | **Виды работ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| **1** | **2** | **3** |  | **4** | **5** |
| **ПК 1** | **Раздел модуля 1.**  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  **Раздел модуля 2.**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | **6**  **138** | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья, при приготовлении блюд, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Подготовка по заданию повара, правила выбора, основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, зерновых, молочных, плодов, муки, яиц, жиров, пищевых концентратов, Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Аккуратно обращаться с сырьём.  Приготовление, правила творческого оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Правила пользования сборниками рецептур**.**  Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Изменять ассортимент блюд в зависимости от изменения спроса.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.  Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Принципы и приёмы презентации блюд потребителям.  Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение. | Тема 1.1. Организация работы по приготовлению бульонов, отваров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соусов. Производить работы по подготовки рабочего места и технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов по заданию повара. | 3 |
| Тема 1.2**.** Контроль и требование к организации хранения и расхода продуктов используемых при производстве полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и охраны труда. | 3 |
|  |  |
| **ПК 2** |
| Тема 2.1. Технология приготовления, оформление, упаковка, реализация бульонов и отваров по заданию повара.Приготовление гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение), подготовка круп, макаронных изделий, последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов. | 6 |
| Тема 2.2. Особенности приготовления, комбинирования различных способов приготовления и сочетание продуктов для щей, борщей, рассольников, солянок по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.3. Технология приготовления, оформление, упаковка, реализация супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.4. Технология приготовления, оформление, упаковка, реализация супов-пюре, молочных, сладких супов по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.5. Технология приготовления, оформление, упаковка, реализация, региональных, диетических, вегетарианских, холодных супов по заданию повара. Упаковка бульонов и отваров для отпуска на вынос с учетом требования безопасности. | 6 |
| Тема 2.6. Подготовка, правила выбора, основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, зерновых, молочных, плодов, муки, яиц, жиров, пищевых концентратов по заданию повара, Требования к качеству, сроки и условия хранения, органолептические методы определения доброкачественности используемых продуктов в приготовлении супов. Порционирование (комплектация), упаковка, отпуск по заданию повара. | 6 |
|  |
| Тема 2.7. Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных, горячих соусов и соусных полуфабрикатов. Порционирование, упаковка, отпуск. | 6 |
| Тема 2.8. Технология приготовления, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускания, жарка основным способом (глубокая и поверхностная) по заданию повара. Подбор соуса. Процесс охлаждения, замораживания, разогрев, хранение. | 6 |
| Тема 2.9. Технология приготовления, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей: жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка по заданию повара. Приготовления грибов. Подбор соуса. | 6 |
| Тема 2.10 Технология приготовления паст, каш, изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов по заданию повара. Подбор соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка. | 6 |
| Тема 2.11. Правила варки и приготовление гарниров из бобовых, макаронных изделий различными способами. Подбор соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 |
| Тема 2.12. Технология приготовления, оформление, подача горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. | 6 |
| Тема 2.13. Технология приготовления, оформление, подача горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания по заданию повара. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. | 6 |
| Тема 2.14. Технология приготовления, оформление, подача горячих блюд из сыра по заданию повара. Требования к качеству, упаковка условия и сроки хранения. | 6 |
| Тема 2.15. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.16.Технология приготовления, оформление, подача горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей по заданию повара. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка. | 6 |
| Тема 2.17. Технология приготовления, оформление, подача горячих блюд из муки: вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков по заданию повара**.** Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка. | 6 |
| Тема 2.18. Технология приготовления, оформления, отпуск блюд из рыбы: варка основным способом и на пару, припускания, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)по заданию повара. Выбор соуса, гарнира. Упаковка, отпуск, хранение. | 6 |
| Тема 2.19. Технология приготовления, оформление, отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Выбор соуса, гарнира. Упаковка, отпуск, хранение. | 6 |
| Тема 2.20. Технология приготовления, оформление, отпуск блюд из мяса: варка основным способом и на пару, припускания, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) по заданию повара. Подбор соуса, гарнира. Упаковка, хранение. | 6 |
| Тема 2.21. Технология приготовления, оформление, отпуск блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по заданию повара. Подбор соуса, гарнира. Упаковка, хранение. | 6 |
| Тема2.22. Технология приготовления, оформление, отпуск блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по заданию повара. Подбор соуса, гарнира. Упаковка, хранение. | 6 |
| Тема 2.23.Технология приготовления, оформление, отпуск блюд из дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных )по заданию повара. .Подбор соуса, гарнира. Упаковка, хранение. | 6 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | | | 3 |
|  | **ВСЕГО часов** | **144** |  |  | **144** |

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

**4.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации рабочей программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения: Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; Учебного кухни ресторана

**Оборудование кабинета:**

доска учебная;

рабочее место для мастера производственного обучения;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер; наглядные пособия (плакаты, презентации по темам).

**Общее оборудование**: рабочие столы, металлические, кухонный гарнитур.

**Весоизмерительное оборудование**: весы настольные; электронные.

**Холодильное оборудование**: шкаф холодильный; шкаф морозильный.

**Механическое оборудование**: плиты электрические и с индукционным нагревом;

микроволновая печь; блендер; процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер.

**Вспомогательное оборудование**: стеллажи; полки; моечные ванны.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда**: наборы разделочных досок; мерные стаканы; венчики; миски (нержавеющая сталь); сито; лопатки (металлические, силиконовые); половники;щипцы кулинарные; термобоксы; наборы ножей; мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов; функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки.

**Кухонная посуда**: набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; суповые миски; посуда для презентаций.

Прочее оборудование, необходимое для выполнения практических работ в плане учебной практики.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с. .

2. Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. - 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. .

3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова..- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. .

4. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 374c., [1]: ил.- (Среднее профессиональное образование).

**Дополнительные источники**

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014

2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

3. Дубровская Н.И.Приготовление супов и соусов. Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособиеИзд.центр «Академия», 2015

4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. ПособиеИзд.центр «Академия», 2015

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб.пособиеИзд.центр «Академия», 2017

6. ЧукановаН.В.Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 2 (4-е изд., стер.) учеб. ПособиеИзд.центр «Академия», 2016

7. Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч.Ч. 4 (8-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

8. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.

9.Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч.пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.

**Интернет-источники:**

1. [Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](1.%09Разработка%20МДК.%20Форма%20доступа:%20perviydoc.ru)
2. [Методическая копилка. Форма доступа: pu86.ucoz.ru](2.%09Методическая%20копилка.%20Форма%20доступа:%20pu86.ucoz.ru)
3. [Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](3.%09Копилка%20методических%20разработок.%20Форма%20доступа:%20kopilkaurokov.ru)
4. [Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](4.%09Видео%20ролики%20по%20Кулинарии.%20Форма%20доступа:%20pteachka.ru)
5. [Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](5.%09Презентации%20по%20Технологии.%20Форма%20доступа:%20ppt4web.ru)
6. (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
11. <http://ppt4web.ru/>
12. <https://pu32.jimdo.com>/
13. **Контроль и оценка результатов освоения учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **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 выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических, лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете, экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 2.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  **ПК 2.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  **ПК 2.4.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  **ПК 2.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  **ПК 2.6.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  **ПК 2.7.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  **ПК 2.8.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических, лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **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 |
| 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 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |