

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор «Областной клинической больницы №1 им. Виллы Арнест»

В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ

Е.Н.Михаилян

28 июня 2023 г



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2023 г

Программа учебной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна

Бертенева Ирина Валеревна

Бороденко Елена Викторовна

Емец Ольга Михайловна

Курбатова Людмила Александровна

Ольчик Элла Павловна

Петлица Нелля Ивановна

Сафарова Севилия Вагифовна

Семенова Марина Александровна

Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	8
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа **учебной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи:

Целью учебной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- 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;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

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

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

иметь практический опыт:

– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

– оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– ведении расчетов с потребителями.

знать:

– - Требования 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;

уметь:

– 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;

1.3. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

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

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

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

Освоение общих компетенций (ОК):

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

1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики -90 часов.

2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. Тематический план и содержание учебной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
ПК 2.1, 2.2	Осуществить приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента			6
		Приготовить бульоны мясо-костный, костный, из птицы, рыбы, грибной отвар, овощные отвары	-Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; -оценить 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; -оформить заявку на склад; - выбрать, применять, комбинировать способы приготовлениябульоны: мясо-костный, костный, из птицы. - оценить качество, бульонов, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	6
ПК 2.1, 2.3	Осуществить приготовление, хранение супов разнообразного ассортимента			12
		Приготовить борщи, щи, рассольники разнообразного ассортимента	Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; -оценить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей,	6

			<p>приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-оформить заявку на склад;</p> <p>- выбрать, применять, комбинировать способы приготовления борщей, щи, рассольников в ассортименте.</p> <p>- оценить качество, творческого оформления и подачи,</p> <p>хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
		<p>Приготовить картофельные супы, разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p> <p>-оценить 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;</p> <p>-оформить заявку на склад;</p> <p>- выбрать, применять, комбинировать способы приготовления супов в ассортименте.</p> <p>- оценить качество, творческого оформления и подачи,</p> <p>хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
ПК 2.1, 2.4	Осуществить приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			6

		Приготовить горячие соусы разнообразного ассортимента	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p> <p>-оценить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-оформить заявку на склад;</p> <p>- выбрать, применять, комбинировать способы приготовления горячие соусы разнообразного ассортимента.</p> <p>- оценить качество, творческого оформления и подачи,</p> <p>хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
ПК 2.1, 2.5	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			12
		Приготовить горячие блюда из овощей, круп, грибов разнообразного ассортимента	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p> <p>-оценить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	6

			<p>-оформить заявку на склад; - выбрать, применять, комбинировать способы приготовления блюда из овощи, круп, грибов разнообразного ассортимента -оценить качество, творческого оформления и подачи, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
		<p>Приготовить горячие блюда из бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; -оценить 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; -оформить заявку на склад; - выбрать, применять, комбинировать способы приготовления из бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента- оценить качество, творческого оформления и подачи, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
ПК 2.1, 2.6	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			12

		<p>Приготовить горячие блюда из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p> <p>-оценить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-оформить заявку на склад;</p> <p>- выбрать, применять, комбинировать способы приготовления блюда из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента - оценить качество, творческого оформления и подачи, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>6</p>
		<p>Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p> <p>-оценить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-оформить заявку на склад;</p> <p>- выбрать, применять, комбинировать способы приготовления блюда из блюд, кулинарных изделий, закусок из муки разнообразного ассортимента - оценить качество, творческого оформления и подачи, хранить с учетом требований к безопасности</p>	<p>6</p>

			готовой продукции	
	Разработать рацион питания в зависимости от места расположения эвакуируемого населения»			6
		Организация питания в передвижных пунктах при экстренной эвакуации людей в ЧС	«Рассчитать суточные нормы продовольствия на 1 человека в период эвакуации», «Составление меню горячего питания и обеспечение сухими пайками пострадавших, личного состава аварийно-спасательных формирований, эвакуируемого персонала и членов их семей», «Расчет необходимого запаса продуктов питания и воды на трое суток для эвакуируемых».	6
ПК 2.1, 2.7	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			18
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюడుлинарных изделий, закусок из рыбы отварной, припущенной жаренной основным способом, во фритюре разнообразного ассортимента	Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; -оценить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и другихрасходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -оформить заявку на склад; - выбрать, применять, комбинировать способы приготовленияблюда из блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы отварной, припущенной разнообразного ассортимента- оценить качество, творческого оформления и подачи, хранить с учетом требований к безопасности	6

			готовой продукции	
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p> <p>-оценить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-оформить заявку на склад;</p> <p>- выбрать, применять, комбинировать способы приготовления блюда из блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента - оценить качество, творческого оформления и подачи,</p> <p>хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
ПК 2.1, 2.8	Осуществить приготовление, хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента			18

		<p>Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из говядины разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p> <p>-оценить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-оформить заявку на склад;</p> <p>- выбрать, применять, комбинировать способы приготовления блюда из блюд, кулинарных изделий, закусок из говядины разнообразного ассортимента - оценить качество, творческого оформления и подачи, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>6</p>
		<p>Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из баранины, свинины разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p> <p>-оценить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-оформить заявку на склад;</p> <p>- выбрать, применять, комбинировать способы приготовления блюда из блюд, кулинарных изделий, закусок из баранины, свинины разнообразного ассортимента - оценить качество,</p>	<p>6</p>

			творческого оформления и подачи, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок изрубленного мяса разнообразного ассортимента	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p> <p>-оценить 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;</p> <p>-оформить заявку на склад;</p> <p>- выбрать, применять, комбинировать способы приготовления блюда из блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленного мяса разнообразного ассортимента - оценить качество, творческого оформления и подачи, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
		Осуществить приготовление, хранение горячих блюд кулинарных изделий, закусок из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	<p>Подготовить рабочее место, выбирать, подобрать необходимое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p> <p>-оценить 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;</p> <p>-оформить заявку на склад;</p> <p>- выбрать, применять, комбинировать способы</p>	4

			приготовления блюда из блюд, кулинарных изделий, закусок из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - оценить качество, творческого оформления и подачи, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2
	ВСЕГО			90

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Стол учителя -1	Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1	Куттер Robot-CoupeR 4 -1
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Аппарат вакуумной упаковки HenkelmanSuperJumbo 42 -1	Линия самообслуживания- 1 ЛьдогенераторScotsmanB 21 AS-M -1
Ноутбук HPЕ1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/VT/C/W8 -1	Аппарат для проготовления чая и кофе электр. СК 20 -1	Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1
Принтер -1	Аэропресс -1	Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1
Сканер Canon -1	Бак на колесах -6	Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1
Телевизор LGPLASMA 50PJ360 -1	Блендер Bar Boss -2	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1
Зонт вытяжной 1200*1200*350мм -1	Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1	Миксер MASAP F 4 -1
Рабочее место №1 (линия раздачи) -1	Ванна моечная 1-секционная -3	Мясорубка МИМ-300,Торгмаш (оборудование) -1
Рабочее место №2 (линия раздачи) -1	Ванна моечная 1-секционная с сушкой -1	Овощерезка CL50 RobotCoupe(оборудование) -1
Рабочее место бармена (зал столовой) -1	Ванна моечная 2-х секционная -5	Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1
Рукомойник (студия-лаборатория) -2	Весы порционные SW-10 CAS(оборудование) -3	ОхладительшоковыйBC 1411 -1
Рукомойник -7	Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2	Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5
Стеллаж 1200*400*1800мм -4	Котел электрический E-B-85/900 -1	Планетарный миксер, 5KPM5U KilchenAld -1
Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2	Котломоечная машина GS 650 -1	Плита индукционная напряжение 220В -1
Шкаф для барной стойки -5	Кофеварочнаямашина 2 GREVOLUTIONWHITE -1	Пресс (темпер) для кофе MOTTA 53 мм -1
Шкаф встроенный для посуды -1	КофемашинаLaSpazialeS2 EK 2G 1H 1H 2D -1	
Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2	Кофемолка CAIMANO STARTER ON-OFF -3	
Конвектомат B 1011 i -1		

Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1	Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1	Электроплита -4
Расстоечный шкаф HP 16KN -1	Тележка для сбора подносов-5	Электроплита однокomorочнаянизкогога сполож. UNIS VSE 6 -1
Регенератор RG 10b -1	Тележка сервировочная- 6	Венчик -4
Риммер для маргариты 3-х ступенч. 20*16*7 см St-1	УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1	Венчик 30см MACO/WP30P -1
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1	Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1	Венчик 35см MACO/WP35P -5
Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1	Утюг Philips GC 4410 -1	Венчик тяжелый L35 Pujadas -1
Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1	Фритюр -1	Гастроемкость 530*325*100мм -6
Стол для отходов -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1	Гастроемкость 530*325*200мм- 5
Стол производственный 1000x600x850 -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1	Гастроемкость 530*325*20мм -5
Стол кондитерский 1800*700*850мм -1	Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2	Гастроемкость 530*325*65мм -12
Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6	Шкаф жарочный -1	Гастроемкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1	Гастроемкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18
Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1	Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1	Гастроемкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12
Стол производственный 1200*700*850 -4	Шпилька для гастроемкостей на колесах -3	Гастроемкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12
Стол производственный 1500*700*850 -3	Шпилька для листов на колесах -2	Гастроемкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12
Стол производственный 1700*700*850 -3	Электрическая плита VE -40 -5	Гастроемкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6
Стол производственный 1800*700*850 -5	Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500(мех.упр.) -1	Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5
Стол производственный 900*800*850 -1		Гастроемкость перфорирован. 530*325*100мм -6

Гастроемкость перфорирован. 530*325*150мм -6	Корзина для мусора -3	Нож универсальный -5
Гастроемкость перфорирован. 530*325*40мм -3	Крышки для гастроемкостей -6	Нож хлебный -2
Гастроемкость перфорирован. 530*325*65мм -6	Кувшин мерный 1 л. -1	Нож десертный- 6
Гастроемкость перфорирован. 530*325*40мм -6	Кувшин мерный пласт. 500мл -6	Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel -4
Доска разделочная -36	Лист пекарский -2	Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4
Доска разделочная п/п 25x15x1 см белая ST -2	Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2	Нож консервный Lux 07201 -2
Дуршлаг Д260мм -4	Лопатка -6	Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3
Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624- 18)(10126040/251109/000670 7/51,ИТАЛИЯ -1	Лопатка кулинарная -2	Нож-шеф разделочный -8
Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5	Лопатка L=20 Luxstahi -12	Поднос пластиковый -212
Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2	Магнитный держатель -6	Поднос пластик -24
Кастрюля 3 л двойное дно - 12	Миска глубокая Д16см -10	Подставка для досок -2
Кастрюля с крышкой 11 л - 11	Миска глубокая Д24см -6	Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 -5
Кастрюля с крышкой 20 л -2	Миска глубокая Д28см -6	Подставка для холдера классическая Cafelat- 1
Кастрюля с крышкой 3 л - 4	Миска 24 см -8	Сито -2
Кастрюля с крышкой 5 л -3	Молоток для отбивания мяса Д-57 -2	Сито d=250 -12
Кастрюля с крышкой 50 л -1	Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4	Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6
Коврик барный 59x8 см.черн -2	Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4	Сковорода Д22мм -6
Коврик для темпингаCafelatFlat -1	Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3	Сковорода Д36мм -4
	Насадка "Звезда d2мм нерж BS102	Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlкт 1493 -2
	Martellato(10110080/261110/ 0025127/18 -1	Совок для сыпучих продуктов -4
	Нож для овощей универсальный -2	Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2
	Нож для овощей -3	
	Нож столовый -324	

Терка четырехсторонняя -2	Салатник -3
Толкушка деревянная большая (типб) -1	Салатник Д14см -175
Циновка СЕНСОЙ -2	Сотейник 1,7л с ручкой -19
Шумовка -6	Соусник 200мл -71
Щипцы сервировочные -1	стакан 310 мл -6
Блюдо овальное Д24см -32	Тарелка для подачи десерта - 226
Блюдо овальное Д30см -33	Тарелка мелкая Д 21см -295
Блюдец Д15см -298	Тарелка мелкая Д 24см -316
Бокал для бренди 390 мл - 209	Фужер 190мл - 6
Бокал для вина 210 мл -195	Фужер для вина 190 мл -6
Бокал -флюте 190 мл -215	Фужер для вина 250 мл- 6
Бульонная чашка 320 мл - 115	Фужер для коктейля -6
Вилка столовая -278	Фужер для коньяка -6
Кувшин 1300 мл -71	Фужер для шампанского -6
Ложка соусная 100гр. -10	Хайбол 285 мл -192
Ложка чайная -212	Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл -18
Ложка столовая -212	Чашка чайная 200 мл -445
Миска глубокая Д 30см -38	
Набор 3-х банок 370 мл -1	
Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1	
Набор мельница д/перца +солонка -1	
Набор рюмок сигнатюр- 6	
Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2	
Набор столовых приборов (30пр)- 1	
Рюмка-бистро 50 мл -187	

3.2. Общие требования к организации учебной практики

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

3.3. Литература

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с

9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с.
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с.

Электронные издания:

1. Электронная библиотека www.znaniium.com
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

1. www.znaniy.com
2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
13. http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы
14. http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и практикам</p>

	<p>соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6.Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>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);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>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;</p>	

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p>	
--	--	--

	<p>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</p>	
<p>ОК 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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;</p>	

	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	
--	---	--