**Областное государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«Барышский индустриально – технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ**

**ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

на базе основного общего образования

с получением среднего (полного) общего образования

форма обучения: **очная**

Барыш 2022г

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии  с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года.

Организация – разработчик

**Рассмотрена УТВЕРЖДАЮ**

на заседании ЦМК И.О. Директора ОГБПОУ «БИТТ»

Председатель МЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В.Черник

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол

№\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г. №\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г.

Разработчик: ОГБПОУ БИТТ

Рабочую программу практики  составил:

мастер производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  О.В.Корсакова

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр

Паспорт рабочей программы учебной практики………………………………………………………… .4

Содержание программы учебной практики……………………10

Условия реализации программы учебной практики……………16

Контроль и оценка результатов освоения

учебной практики…………………………………………………17

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**1.1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Профессиональная характеристика:

Согласно Общероссийскому классификатору (ОК 016-94) наименование профессий:

* повар

1.3. Характеристика профессиональной деятельности (ВПД):

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

1.4. Область профессиональной деятельности выпускников:

- Оказание услуг населению ( предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание )

1.5. Цели освоения программы учебной практики УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

* закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
* приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
* ознакомление с содержанием основных работ и исследований
* усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
* приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1.6. Место и время проведения учебной практики УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

Учебная практика проводится в течение 2-ого семестра на 1 курсе в учебном цехе. Учебной практикой руководят мастера производственного обучения.

1.7. Описание профессионального модуля, включающего УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

Рабочая программа учебной практики составлена из разделов профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и базируется на теоретическом междисциплинарном  курсе.

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

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов;

УП.01- учебная практика

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | |
| УП.01 | 1курс, 2-ое полугодие | 72 часа |

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики  является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД),

* **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **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 учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 9 | 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 |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 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, 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 |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**3.1. Тематический план учебной практики  УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды ПК** | **Виды работ** | **Коды и наименование модулей, тем и подтем учебной практики** | **Объём часов** |
|  |  | **ПМ.01.** **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  |
| ПК 1.1.  ПК 1.2.  ПК 1.3.  ПК 1.4. | Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса,  мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.  Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика  Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.  Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.  Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.  Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;  Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.  Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.  Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | **УП .01.** **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | ***72*** |
| Тема 1.1. Первичная, механическая обработка и приготовление п/ф из овощей и грибов | *12* |
| Тема 1.2. Механическая обработка и приготовление п/ф из рыбы. | *12* |
| .Тема 1.3. Механическая обработка и приготовление п/ф из нерыбного водного сырья | *6* |
| Тема 1.4. Механическая обработка и  приготовление   п/ф из мяса | *24* |
| Тема 1.5. Механическая обработка и  приготовление   п/ф из домашней птицы. **Зачет с оценкой** | *18* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.**  **Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.**  ПК 1.1 | Правила соблюдения техники безопасности по охране труда на рабочем месте.  Правила пожарной безопасности.  Ознакомление с овощным цехом, правилами безопасности эксплуатации  технологического оборудования овощного цеха.  Оценка качества  поступающего сырья.  Ознакомление с условиями и сроками хранения. | **6** |  |
| **Тема 2**  **Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы**, **нерыбного водного сырья.**  ПК 1.1 | Ознакомление с рыбным цехом, с оборудованием, инвентарем, инструментами, видами поступающего сырья, правилами личной гигиены и санитарии, организации рабочих мест.   Оценка наличия сырья.  Оценка качества поступающего сырья. Проверка наличия сертификатов соответствия на сырьё.   Органолептическая оценка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. | **6** |  |
| **Тема 3.**  **Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса**  ПК 1.1 | Организация работы мясного цеха, ознакомление с оборудованием,               инвентарем, инструментами мясного цеха  Правилами санитарии и гигиены, безопасность труда видами обрабатываемого сырья.  Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой. | **6** |  |
| **Тема 4.**  **Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Приемы минимизации отходов при обработке сырья.**  ПК 1.1-1.2 | Механическая кулинарная обработка, нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.  Формы нарезки, кулинарное назначение.   Способы минимизации отходов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов   Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 5.**  **Размораживание мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Методы обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая, округлой и плоской формы).**  ПК 1.1-1.3 | Организация рабочего места.  Размораживание замороженной рыбы, подготовка нерыбного водного сырья  Методы обработки и разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)  Методы обработки нерыбного водного сырья.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 6.**  **Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов,** **домашней птицы, дичи, кролика**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание  Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.  Размораживание, подготовка полуфабрикатов  Размораживание, обработка, подготовка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика   Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 7.**  **Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре).**  ПК 1.1-1.3 | Организация рабочего места  Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки  Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания  Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре)  Панирование полуфабрикатов из рыбы в различных панировках.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 8.**  **Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;     порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе.**  ПК 1.1-1.3 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Приготовление полуфабрикатов  из рыбы для тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;  Приготовление полуфабрикатов  из рыбы: порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы)  Приготовление полуфабрикатов  из рыбы: порционные куски из различных видов филе  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 9.**  **Приготовление полуфабрикатов  из рыбы «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).**  ПК 1.1-1.3 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Приготовление полуфабрикатов  из рыбы «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы  Приготовление рыбной котлетной массы  Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: рулет, котлеты, биточки, фрикадельки  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 10.**  **Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.**  ПК 1.1-1.4 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковые  Приготовление полуфабрикатов из мяса: порционные, мелкокусковые.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 11.**  **Произведение  заправки  тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке.**  ПК 1.1-1.4 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Произведение  заправки  тушек домашней птицы  Произведение  заправки  дичи  Подготовка к последующей тепловой обработке.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 12.**  **Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.**  ПК 1.1-1.4 | Организация рабочего места  Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы  Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи  Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов  кролика.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 13.**  **Нарезка вручную и механическим способом, различными формами, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Нарезка вручную и механическим способом традиционных  видов овощей, плодов и грибов. Формы нарезок.  Подготовка белокочанной  капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.  Подготовка  к фаршированию традиционных  видов овощей, плодов и грибов.  Подготовка овощей и грибов к фаршированию.   Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** |  | **12** |  |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** |  | **12** |  |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** |  | **12** |  |
|  | ***Производственная практика ПМ 01*** | **144** |  |
| **Тема 1.**  **Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.**  ПК 1.1 | Организация рабочего места  Оценка наличия сырья, выбор сырья              Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | **6** |  |
| **Тема 2.**  **Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы**  ПК 1.1 | Оформление заявок на сырье, продукты  Оформление заявок на материалы  Проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. | **12** |  |
| **Тема 3.**  **Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты**  ПК 1.1 | Организация рабочих мест  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты | **6** |  |
| **Тема 4.**  **Обработка овощей, грибов**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.  Способы минимизации отходов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов  Характеристика способов хранения обработанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка  Уборка рабочего места | **12** |  |
| **Тема 5.**  **Обработка рыбы и нерыбного водного сырья**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Размораживание замороженной рыбы, подготовка нерыбного водного сырья  Методы обработки и разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)  Методы обработки нерыбного водного сырья.  Уборка рабочего места | **24** |  |
| **Тема 6.**  **Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание  Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.        Размораживание, обработка, подготовка различными способами домашней птицы, дичи, кролика  Уборка рабочего места | **24** |  |
| **Тема 7.**  **Нарезка, формовка овощей, грибов.**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.  Формы нарезки овощей и грибов   Кулинарное назначение.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 8.**  **Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами**  ПК 1.1-1.4 | Организация рабочего места  Приготовление котлетной массы из рыбы  Приготовление полуфабрикатов  из рыбы для тушения и запекания  Приготовление рыбной котлетной массы  Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: рулет, котлеты, биточки, фрикадельки  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  Произведение  заправки  тушек домашней птицы, дичи  Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.  Подготовка к последующей тепловой обработке.  Уборка рабочего места | **30** |  |
| **Тема 9.**  **Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.**  ПК1.1-1.4 | Организация рабочего места  Способы хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка  Подготовка продукции к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание)  Порционирование (комплектование) продукции  Упаковка продукции для отпуска на вынос, транспортирования              Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 10.**  **Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.**  ПК 1.1-1.4 | Условия хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Температурный режим хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Сроки хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. | **6** |  |
| **Тема 11.**  **Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.**  ПК1.1-1.4 | Прием и оформление платежей за кулинарные изделия\*              Произведение расчетов с потребителями с использованием различных форм          наличной и безналичной оплаты\* | **6** |  |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** |  | **6** |  |

**Содержание обучения по профессиональному модулю (вариативная часть) отмечается***:*

\* в соответствии с профессиональными стандартами

**3.2. Содержание учебной практики УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных модуля (ПМ)  и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объём часов** |
| **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  |  |
| **УП. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  | **72** |
| **Тема 1.1. Первичная, механическая обработка и приготовление п/ф из овощей и грибов** |  | **12** |
| Тема 1.1.1 Первичная, механическая обработка и приготовление п/ф из картофеля | Содержание: | **6** |
| Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из картофеля. Первичное обрабатывание картофеля, нарезка картофеля простая (кубики), сложная (цилиндры, бочонки, груши). Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из капустных овощей. Нарезка капусты белокочанной. |
| Тема 1.1.2 Первичная, механическая обработка и приготовление п/ф из овощей и грибов для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для тушения | Содержание: | **6** |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из корнеплодов (морковь, свекла) Обработка клубнеплодов, нарезка по кулинарному назначению |
| **Тема 1.2.Механическая обработка и приготовление п/ф из рыбы.** |  | **12** |
| Тема 1.2.1.Механическая обработка и приготовление п/ф из рыбы для варки и припускания, запекания | Содержание: | **6** |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюд из отварной и  припущенной рыбы. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка посуды, инвентаря.  Отрабатывание практических навыков по размораживанию, вымачиванию, очистке, промыванию, удалению плавников, головы, внутренностей. нарезание рыбы на  порционные куски для варки и припускания. Отрабатывание практических навыков по приготовлению отварной рыбы: подготовка рыбы для варки, припускания. Тепловая обработка, оформление. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд ( температура подачи, цвет, вкус , запах. консистенция, норма выхода блюда) |
| Тема 1.2.2. Механическая обработка и приготовление п/ф из рыбы для жарки основным способом  и для жарки во фритюре | Содержание: | **6** |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюд из жаренной рыбы. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка посуды, инвентаря. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями и позвоночником, с кожей и реберными костями Отрабатывание практических навыков по приготовлению блюд из жареной рыбы: подготовка рыбы для жарки, приготовление гарнира, соуса, приготовление зеленого масла, приготовление теста «кляр», приготовление фритюра, тепловая обработка, оформление. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд ( температура подачи, цвет, вкус , запах. консистенция, норма выхода блюда). |
| **Тема 1.3. Механическая обработка и приготовление п/ф из нерыбного водного сырья** | Содержание: | **6** |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюд из морепродуктов. Подготовка рабочего места. Подготовка посуды, инвентаря. Отрабатывание практических навыков по приготовлению  блюд из морепродуктов: подготовка  морепродуктов, варка, жарение, приготовление соусов, оформление. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда) |
| **Тема 1.4. Механическая обработка и  приготовление   п/ф из мяса** |  | **24** |
| Тема 1.4.1. Механическая обработка  и приготовление п/ф из мяса : крупнокусковые из говядины, баранины (козлятины), свинины | Содержание: | 6 |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса.  Отрабатывание практических навыков по размораживанию, зачистке, промыванию. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов. Приготовлению блюд из жареного мяса крупным куском, правилам шпигования, тепловой обработке, гарнированию.  Оформление. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах. Консистенция, норма выхода блюда). |
| Тема 1.4.2. Механическая обработка  и приготовление п/ф из мяса : порционные из говядины, баранины (козлятины), свинины | Содержание: | 6 |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии.  Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса.  Отрабатывание практических навыков по размораживанию, зачистке, промыванию. Приготовление порционных полуфабрикатов. Отработка практических навыков по обработке мяса, нарезке порционных полуфабрикатов, приготовлению гарниров, мясного сока. Тепловая обработка. Оформлению блюд из жареного мяса порционным куском. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах. Консистенция, норма выхода блюда). |
| Тема 1.4.3. Механическая обработка  и приготовление п/ф из мяса: мелкокусковые из говядины, баранины (козлятины), свинины | Содержание: | 6 |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса.  Отрабатывание практических навыков по размораживанию, зачистке, промыванию. Приготовление  полуфабрикатов мелким куском. Отработка практических навыков по обработке мяса, нарезке полуфабрикатов мелким куском, приготовлению гарниров, мясного сока. Тепловая обработка. Оформлению блюд из жареного мяса мелким куском. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд ( температура подачи, цвет, вкус, запах. Консистенция, норма выхода блюда). |
| Тема 1.4.4. Механическая обработка  и приготовление п/ф из мяса: рубленые и из котлетной массы | Содержание: | 6 |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии.  Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Приготовление натуральной  мясной рубки, формованию п/ф. Приготовление гарниров и соусов. Приготовление блюд: бифштекса, шницеля, люля-кебаб, котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами. Тепловая обработка. Оформлению блюд из рубленного  мяса. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд ( температура подачи, цвет, вкус, запах. консистенция, норма выхода блюда). |
| **Тема 1.5. Механическая обработка и  приготовление   п/ф из домашней птицы** |  | **18** |
| Тема 1.5. 1.Механическая обработка и  приготовление   п/ф из домашней птицы :тушка, подготовленная для  кулинарной обработки | Содержание: | 6 |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса.  Отработка практических навыков по подготовке птицы для варки и тушения, заправке курицы, приготовление соусов, гарниров. Приготовление блюд: куры отварные, рагу,  птица, рубленного  мяса. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах. консистенция, норма выхода блюда). |
| Тема 1.5. 2.Механическая обработка и  приготовление   п/ф из домашней птицы: порционные (натуральные, панированные, фаршированные) | Содержание: | 6 |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса.  Отработка практических навыков по подготовке птицы для варки и тушения, жарке, приготовление соусов, гарниров. Приготовление блюд: куры отварные, жаренные ,  утка по-домашнему, котлета по-киевски, котлета натуральная. ,шницель по столичному. Тепловая обработка. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд ( температура подачи, цвет, вкус, запах. консистенция, норма выхода блюда) |
| Тема 1.5. 3.Механическая обработка и  приготовление   п/ф из домашней птицы: мелкокусковые; рубленные  Зачёт с оценкой | Содержание: | 6 |
| Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса.  Отработка практических навыков по подготовке птицы для варки и тушения из мелкокускового п/ф, приготовление соусов, гарниров. Приготовление блюд: рагу,  птица, тушенная в соусе,  котлеты, биточки. Тепловая обработка. Оформлению блюд из рубленого  мяса. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах. консистенция, норма выхода блюда). |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

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

* **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:  электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, электромясорубка), тепловое оборудование (плита электрическая двухкомфорочная, пароконвектомат, электорофритюрница, микроволновая печь), холодильное оборудование (холодильник бытовой «Samsung», холодильная витрина);
* компьютер;
* программное обеспечение общего и профессионального назначения;

организованны индивидуальные рабочие места оснащенные необходимым инвентарем и посудой:

* производственный инвентарь, инструменты, приспособления;
* учебно-методический комплект  документации.

**4.2. Информационное обеспечение обучение реализации программы**

**Нормативно-правовая документация**

1.Российская Федерация. Законы.  О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой  1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа  [http://legalacts.ru/doc/29\_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/](https://www.google.com/url?q=http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/&sa=D&ust=1573332441467000)

2.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]. Режим доступа [http://base.garant.ru/166149/](https://www.google.com/url?q=http://base.garant.ru/166149/&sa=D&ust=1573332441467000)

3.СанПиН  2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа [http://www.infosait.ru/norma\_doc/46/46201/](https://www.google.com/url?q=http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/&sa=D&ust=1573332441468000)

4.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](https://www.google.com/url?q=http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758&sa=D&ust=1573332441468000).

5.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 Режим доступа [http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259](https://www.google.com/url?q=http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259&sa=D&ust=1573332441468000)

6. 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](https://www.google.com/url?q=http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody%3D%26nd%3D102063865%26rdk%3D%26backlink%3D1&sa=D&ust=1573332441469000)

7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.  2015-01-01. -  М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа [http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759](https://www.google.com/url?q=http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759&sa=D&ust=1573332441469000)

8.  ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.  2015-01-01. -  М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа [http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759](https://www.google.com/url?q=http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759&sa=D&ust=1573332441470000)

9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. -  М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа [http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009](https://www.google.com/url?q=http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009&sa=D&ust=1573332441470000)

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-  01-01. -  М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа [http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758](https://www.google.com/url?q=http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758&sa=D&ust=1573332441470000)

11. ГОСТ 30389 - 2013  Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа [http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023](https://www.google.com/url?q=http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023&sa=D&ust=1573332441470000)

12. ГОСТ 31987-2012  Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа [https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm](https://www.google.com/url?q=https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm&sa=D&ust=1573332441471000)

13. ГОСТ 31988-2012  Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа [https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm](https://www.google.com/url?q=https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm&sa=D&ust=1573332441471000)

Основные источники:

 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа [https://www.biblio-online.ru](https://www.google.com/url?q=https://www.biblio-online.ru&sa=D&ust=1573332441471000)

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа [https://www.biblio-online.ru](https://www.google.com/url?q=https://www.biblio-online.ru&sa=D&ust=1573332441472000)

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2015 Режим доступhttps://www.academia-moscow.ru

Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар: учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д.: Феникс, 2018.-250 с. - ISBN: 978-5-222-28363-9 - Режим доступа [https://www.biblio-online.ru](https://www.google.com/url?q=https://www.biblio-online.ru&sa=D&ust=1573332441472000)

2. Узун, Л.А. Рецепты вкусной жизни/ Л.А. Узун- М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2016.-208с.

Справочники:

1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2015.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2015-2019гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал». http:// kulina.ru,  http:// povary.ru,  http:// vkus.by

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. http:// [www.horeca.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.horeca.ru&sa=D&ust=1573332441474000)

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН  [http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y](https://www.google.com/url?q=http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon%3DY&sa=D&ust=1573332441474000)

[http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y](https://www.google.com/url?q=http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon%3DY&sa=D&ust=1573332441474000)

[http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html](https://www.google.com/url?q=http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html&sa=D&ust=1573332441475000)

[http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html](https://www.google.com/url?q=http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html&sa=D&ust=1573332441475000)

[http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php](https://www.google.com/url?q=http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php&sa=D&ust=1573332441475000)

[http://www.creative-chef.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.creative-chef.ru/&sa=D&ust=1573332441475000)

[http://www.gastromag.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.gastromag.ru/&sa=D&ust=1573332441476000)

[http://novikovgroup.ru/](https://www.google.com/url?q=http://novikovgroup.ru/&sa=D&ust=1573332441476000)

[http://www.cafemumu.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.cafemumu.ru/&sa=D&ust=1573332441476000)

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММОЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результатов** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ПК 1.1**Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара**в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  -  практических заданий по учебной практике  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете с оценкой |
| **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 полуфбрикатов, 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 | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  -  практических заданий по учебной практике  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий  на зачете с оценкой |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результатов** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий по учебной практике  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете с оценкой |
| **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 |