

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум"

СОГЛАСОВАНО

Индивидуальный предприниматель
Карачёва Ольга Владимировна



 О.В. Карачёва
«31» августа 2017 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Государственного автономного
профессионального
образовательного учреждения
Архангельской области
"Красноборский лесотехнический техникум"



 А.А. Панов

«31» августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

с. Красноборск
2017

Рабочая программа учебной практики разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом МОН РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 18 апреля 2013 г., № 291;

- Профессионального стандарта "Повар" (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум"

Разработчики:

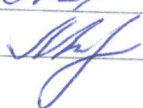
Мирзоева В.Е. - мастер производственного обучения ГАПОУ Архангельской области «Красноборский лесотехнический техникум»

Федосеева Н.А. - мастер производственного обучения ГАПОУ Архангельской области «Красноборский лесотехнический техникум»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссией государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум" по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от 19 июня 2017 г.

Председатель комиссии



В.Е. Мирзоева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида деятельности (ВД):

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

Учебная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Учебная практика направлена на развитие практических умений и формирование у обучающихся первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС: ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по основным видам деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций и развитие общих компетенций по избранной профессии.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики:

Всего - 144 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ.02 - 144 часа

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение обучающимися видов работ учебной практики, формирование профессиональных компетенций, развитие общих компетенций.

Вид деятельности (ВД)	Код и наименование ПК	Требования к умениям и практическому опыту	Освоенные виды работ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных

	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,	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: 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	изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
--	---	---	---

	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.	том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	
--	--	--	--

Код ОК	Наименование ОК
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей	Код ПК	Количество часов по ПМ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	144	МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.2 Организация и техническое оснащение, приготовление, хранение, подготовка к реализации бульонов, отваров. Тема 1.3 Организация и техническое оснащение, приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	72 6 6 42

		Тема 1.4 Организация и техническое оснащение, приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента, подготовка их к реализации	12
		Промежуточная аттестация в форме зачета/ диф. зачета	6
		МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
		Тема 1.1 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	12
		Тема 1.2 Приготовление и творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	18
		Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	12
		Тема.1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	24

				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по профессиональному модулю	6
Всего часов:					144

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента .		144

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций,

рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	72
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение,	Содержание	6
	1 Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, органолептическая оценка сырья	1
	2 Виды бульонов, отваров и их приготовление	5
	1 Инструктаж по пожарной безопасности и охране труда	1
	2 Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	5

приготовление, хранение, подготовка к реализации бульонов, отваров			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение, приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	Содержание		42
	1	Приготовление, оформление заправочных супов, рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	30
	2	Приготовление, оформление и отпуск пюреобразных супов, сроки хранения	6
	3	Приготовление, оформление и отпуск молочных супов	6
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение, приготовление, непродолжительное	Содержание		
	1	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, взвешивание продуктов, приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента, подготовка их к реализации, сроки хранения.	12
			12

хранение горячих соусов разнообразного ассортимента, подготовка их к реализации		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		72	
Тема 1.1 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание		
	1	Инструктаж по пожарной безопасности и охране труда	12
	2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента	1
	3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	5
Тема 1.2 Приготовление и творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного	Содержание		
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий из яиц разнообразного ассортимента	6
	2	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6
Тема 1.2 Приготовление и творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного		12	

ассортимента			
Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание		18
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы	6
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6
	3	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы, и из нерыбного водного сырья	6
Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней	Содержание		24
	1	Приготовление, оформление и отпуск отварных и жареных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	6
	2	Приготовление, оформление и отпуск тушеных горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика	6
	3	Приготовление, оформление и отпуск запеченных горячих блюд из мяса, домашней птицы	6
	4	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса, домашней птицы, кролика	6

птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально – техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной практики имеется в наличии: Лаборатория № 1 «Учебный кулинарный цех», столовая «КЛТТ».

Оснащение:

1. Весы электронные МТ.
2. Весы ВНЦ РН – 3Ц 13УМ
3. Овоскоп настольный ОН – 10
4. Микроволновая печь 20MWS – 712M/WB
5. Блендер КВН0604, КВН0605
6. Многофункциональный миксер EHDEVERSM-10|SM-15
7. Водонагреватель АТТ
8. Мясорубка «Белвар»
9. Холодильник «Атлант»
10. Электроплита «Норд»
11. Электроплита «GEFEST»
12. Эл. Чайник «Филипс» 4646/40
13. Эл. Плита ЭПТ – 2 ОЛИВИЯ – 2П
14. Вытяжка
15. Миксер «BOSCHMFQ – 3010»
16. Калькулятор
17. Эл. плиты ЭП – 2М, ПЭ – 0,17М
18. Эл. мясорубка МИМ – 300
19. Пищеварочный котел КПЭ – 100-1М
20. Эл.шкаф ЭШ – 3М
21. Картофелечистка МОК – 150
22. Шкаф холодильный ШХК – 800
23. Эл. сковорода СЭЧ – 00.00.000РЭ
24. Измельчитель овощей «ГАММА- 5А»
25. Машина протирочная МПО – 1РЭ
26. Мармит эл. Сухого нагрева ПМЭС 70КМ – 60
27. Прилавок холодильный ПВВ(Н)70КМ – НШ – 02
28. Шкаф жарочно-пекарский ЭСП-3с(у)
29. Плакаты, муляжи, сборники рецептур
30. Водонагреватель
31. Морозильник «Бирюса»
32. Столы производственные 5 шт.
33. Стелаж для посуды
34. Кофемолка
35. Вакууматор
36. Плита индукционная 3 шт.
37. Протирочная машина МПОВ
38. Компьютер

Оснащение:

Кастрюли, тарелки, салатники, тазы, мерные емкости, ножи и столовые приборы, сита и дуршлаг, разливательные ложки, соусники, доски разделочные, сковороды, лопатки, толкушки, чайный набор, стаканы, противни, скалки, наборы для специй, сахарница, ковши, ведра, молоток для отбивания мяса, насадки, кондитерские мешки, термометр со щупом, венчики, шумовки, сушилки для посуды, стеллаж для сушки посуды, подносы, терки, скребки, кисти.

4.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом реализации профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Она представляет собой виды учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации модуля в ГАПОУ АО КЛТТ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Освоение обучающимися профессиональных компетенций в процессе учебной практики в рамках профессиональных модулей проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует подготовке обучающихся концентрировано. Организация и условия проведения занятий на учебной и производственной практике регламентируется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 18 апреля 2013 г., № 291

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляется мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 -2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации, проводимой в форме дифференцированного зачета по профессиональному модулю.

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной практики
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.	<i>Организация и содержание рабочего места повара в соответствии с</i> инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности: Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; Уборка рабочего места повара; с использованием моющих и дезинфицирующих средств; работа с весоизмерительным оборудованием. Хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос. Работа со Сборником рецептов, составление технологических карт, расчет стоимости блюд на несколько порций.	Практическая работа (Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ)
ПК 2.2. Осуществлять	Приготовление, творческое оформление и подготовка к	Практическая работа

приготовлении, 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,	реализации горячей кулинарной продукции: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, органолептическая оценка качества продуктов; — соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; — оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д. ; — профессиональные навыки работы с ножом; - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; — соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • использование разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований личной гигиены в соответствии с требованиями (спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,	(Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ)
---	---	--

грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразно ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразно ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое	правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы	
--	--	--

оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	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.	
---	---	--