

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

«29» июня 2022 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2022

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331, Дата регистрации в реестре: 31/03/2017

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Луковкина И.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 5 от «28» июня 2022 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«29» июня 2022 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО "ТООП"

наименование организации

подпись С.И. расшифровка подписи

«27» сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09.«Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): и общих компетенций (ОК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения профессионального модуля студент должен:
иметь практический опыт:

по 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

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;

требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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 HACCP);

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

Программа производственной практики может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, профессионального подготовки при освоении профессии «повар - кондитер».

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: всего –252 часов

.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися следующим видом профессиональной деятельности **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

и соответствующими им профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование профессионального модуля	Кол-во часов учебной практики	Наименование ВПД	Наименование профессиональных компетенций	Виды выполняемых работ	Необходимое оборудование, инструменты, материалы	Кол-во часов	Место проведения работ
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	252	«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	Организовывать рабочее место повара при приготовлении блюд, подобрать производственный инвентарь и оборудование Подготавливать сырьё вручную и с помощью механизмов. Составлять документацию по приготовлению блюд	Стол производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая(с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Технологические карточки, схемы.	12	Предприятия общественного питания различных форм собственности г.Асбеста и АГО

			ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление бульонов и отваров различного ассортимента и концентрации. обеспечивать непродолжительное хранение бульонов, отваров.	Рабочее место, производственные столы, ножи поварская тройка, доски маркированные. Посуда кухонная и столовая, холодильники ШХ-0,4 ,	12	Предприятия общественного питания различных форм собственности г.Асбеста и АГО
			ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление, проверка качества готовых супов перед отпуском, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование и подача, расчёт стоимости, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых супов с учетом требований к безопасности.	Стол производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая(с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы	48	Предприятия общественного питания различных форм собственности г.Асбеста и АГО

			ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление, проверка качества готовых соусов перед отпуском, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента, порционирование и подача, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых соусов с учетом требований к безопасности.	Столы производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая(с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы	36	Предприятия общественного питания различных форм собственности г.Асбеста и АГО
			ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	Приготовление, оформление, проверка качества готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, подготовка к	Столы производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая (с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные	36	Предприятия общественного питания различных форм собственности г.Асбеста и АГО

			ассортимента	реализации порционирование и подача, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых блюд и гарниров с учетом требований к безопасности.	маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы		
			ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление, проверка качества перед отпуском, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента подготовку к реализации порционирование и подача, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых блюд и гарниров с учетом требований к безопасности.	Столы производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая(с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы	36	Предприятия общественного питания различных форм собственности г.Асбеста и АГО

			ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление, проверка качества перед отпуском, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента подготовку к реализации порционирование и подача, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых блюд и гарниров с учетом требований к	Столы производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая (с индукционным нагревом), шкаф холодильный, доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы	36	Предприятия общественного питания различных форм собственности г. Асбеста и АГО

				безопасности.			
			ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление, проверка качества перед отпуском, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента подготовку к реализации порционирование и подача, ведение расчетов с потребителями, хранение готовых блюд и гарниров с учетом требований к	Столы производственные, тепловое оборудование, весы настольные электронные, плита электрическая(с индукционным нагревом), шкаф холодильный доски разделочные маркировкой, поварские ножи, сырье. Посуда кухонная и столовая, инвентарь Технологические карточки, схемы	36	Предприятия общественного питания различных форм собственности г. Асбеста и АГО

				безопасности.			
--	--	--	--	---------------	--	--	--

Всего252час

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики предполагает наличие профильных предприятий

4.2. Информационное обеспечение производственного обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария повар кондитер 2004 г.М.: Изд.Центр «Академия»
2. Качурина Т.А. Кулинария Рабочая тетрадь 2005 г. М.: Изд.Центр «Академия»
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2006 г. М.: Изд.Центр «Академия»
4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров 2005 М.: Изд.Центр «Академия»
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2005 г М.: Изд.Центр «Академия».
6. Андросов В.П. Механическая кулинарная обработка 2006 г. М.: Изд.Центр «Академия»
7. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской 2007г. М.: Изд. Центр.»Мастерство»
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2008г М.: Изд.Центр «Академия»
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общ. п 2007 г М.: Изд.Центр «Академия».
10. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышл.и обществ.2005 М.: Изд.Центр «Академия»
11. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общ.п 2006 г М.: Изд.Центр «Академия»
12. Соловьева О.М. Миронова Г.К.Кулинария: теоретические основы проф. деятельности ч.1 2007 г.
13. Соловьева О.М. Миронова Г.К Кулинария: теоретические основы проф. деятельности ч.2,
14. Амренова М.М. Повар: практические основы проф. деятельности 2006 г.
15. Шаладинова Е.П. Повар Рабочая тетрадь

Дополнительная литература:

1. Степанов И.В. Фантазии из гарниров 2007г.М.: Изд. центр «Эксмо»
2. Украшение блюд. Фантазии из овощей и фруктов 2005 г. М.: Изд центр «АСТ-пресскнига»
3. Фаршированные блюда 2007 г. М.: Изд.центр «АСТ»
4. Шалагинова Е.П. Повар Рабочая тетрадь 2004 г.

5. Зданович Л.И. Блюда из грибов 2000 г. Изд. центр «Вече»

Журналы:

6. Журнал «Вкусные рецепты» 2009 год № 1-6

7. Журнал «Питание и общество» № 1-6

8. Журнал «Ням-ням» 2008 г. № 1-6

9. Журнал «Наш кулинар» 2007 г. № 1-24

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Производственная практика проходит в предприятиях города Асбеста и АГО различной формы собственности в рамках профессионального модуля.

По итогам производственной практики проводится аттестация

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: преподаватель должен иметь образование не ниже высшего профессионального и педагогического, стаж работы не менее одного года.

Мастера: образование не ниже среднего профессионального, стаж работы по профессии не менее трех лет, должен иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, наличие сертификатов.

Опыт деятельности в организациях соответствующий профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоения обучающимися профессионально цикла, преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Проверка органолептическим способом качества рыбы, мяса, птицы и другого сырья на соответствие технологическим требованиям -Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса, птицы, кролика, их безопасное использование - Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов и блюд; -Выполнение технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов -Подбор температурного режима и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (производственному обучению) Составление алгоритмов первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов и блюд. Наблюдение за соблюдением технологической последовательности
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	-Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов; -Использование различных технологий приготовления и оформления бульонов; -Определение качества готовых бульонов и отваров; организация хранения.	Наблюдение за ведением технологического процесса приготовления отваров и бульонов
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд; -Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов разнообразного ассортимента; -Выполнение технологических операций по приготовлению разнообразных супов, -Проведение бракеража; Выполнение порционирования, подачи и	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению супов разнообразного ассортимента Составление и использование в процессе

	декорирования супов, в соответствии с требованиями.	приготовления технологических схем по приготовлению блюд. -Наблюдение за соблюдением технологических параметров приготовления
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	-Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Соблюдение технологических параметров по приготовлению горячих соусов. -Демонстрация способов сервировки и варианты оформления, температура подачи; -Оценка качества готовых соусов; -Соблюдение условий и сроков хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению соусов разнообразного ассортимента. Наличие технологических карт. -Наблюдение за соблюдением технологических параметров приготовления блюд. Визуальная оценка способа подачи соуса. Оценка соответствия вкусовых качеств (дегустация)
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -Соблюдение технологических параметров по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. -Оценка качества готовых блюд -Порционирование, и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента -Соблюдение условий и сроков хранения блюд	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Составление и использование в процессе приготовления технологических схем по приготовлению блюд. -Наблюдение за соблюдением технологических

		параметров приготовления. Бракераж, оценка соблюдения норм выхода блюд при порционировании и визуальная оценка оформления.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -Соблюдение технологических параметров по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. -Оценка качества готовых блюд -Порционирование, и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и разнообразного ассортимента -Соблюдение условий и сроков хранения блюд	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Составление и использование в процессе приготовления технологических схем по приготовлению блюд. -Наблюдение за соблюдением технологических параметров приготовления. Бракераж, оценка соблюдения норм выхода блюд при порционировании и визуальная оценка оформления
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -Соблюдение технологических параметров по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. -Оценка качества готовых блюд -Порционирование, и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -Соблюдение условий и сроков хранения	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Составление и использование в

	блюд	процессе приготовления технологических схем по приготовлению блюд. -Наблюдение за соблюдением технологических параметров приготовления. Бракераж, оценка соблюдения норм выхода блюд при порционировании и визуальная оценка оформления
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	Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -Соблюдение технологических параметров по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. -Оценка качества готовых блюд -Порционирование, и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента -Соблюдение условий и сроков хранения блюд	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента Составление и использование в процессе приготовления технологических схем по приготовлению блюд. -Наблюдение за соблюдением технологических параметров приготовления. Бракераж, оценка соблюдения норм выхода блюд при порционировании и визуальная оценка оформления

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимает цели и задачи своей профессиональной деятельности Принимает участие в конкурсах профессионального мастерства, в выставках, в профориентационных мероприятиях	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры, конкурсы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организовывает собственную деятельность в стандартной ситуации	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Анализирует рабочую ситуацию, с учетом запросов потребителей - осуществляет текущий и итоговый контроль собственной деятельности, осуществляет оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Наблюдение за процессом деятельности, формирование самооценки и аналитической оценки
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Использует различные информационные источники, в том числе интернет-ресурсы, для эффективного выполнения профессиональных задач	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологии изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 5 использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;	- организует конструктивное общение с клиентом; - применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологии изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 6 работать в команде, эффективно общаться с	- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологии изготовления продукта, за

коллегами, руководством, клиентами	определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности - соблюдать правила профессиональной этики	организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
--	--	--