****

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**Зам.директора по УР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В.Бубич) подпись «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

 **УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

 Профессия 43.01.09

 Повар, кондитер

 **2018г.**

 Рабочая программа учебной практики УП. 01 ПМ 01 **«**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер», утвержденным Приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1569.

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»).

**Разработчик**:

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

*И. О. Ф., должность, категория, ученая степень, звание.*

**Рецензент**

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

*И. О. Ф., должность, категория, ученая степень, звание, место работы.*

**РАССМОТРЕНА**

предметной (цикловой)

комиссией\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01**  |  **4** |
|  **2.СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01**  |  **11** |
|  **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01**  |  **18** |
|  **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01**  |  **22** |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** |  |

**1.1. Область применения программы учебной практики**

Рабочая программа учебной практики (далее УП) УП.01является частью ПМ.01 и основной образовательной программы, разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной практикой:**

В результате освоения учебной практикой обучающийся должен

 освоить вид профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | - подготовки, уборки рабочего места;- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;ведения расчетов с потребителями |
| **Уметь:** | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо - измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;распознавать недоброкачественные продукты;выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его ви-да, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| **3нать:** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

|  |  |
| --- | --- |
| **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, 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, птицы, дичи. |

В результате освоения программы учебной практики обучающийся осваивает элементы общих и профессиональных компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** |
| **Действия (дескрипторы)** | **Умения** | **Знания** |
| **Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке 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. | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Владеть техникой ухода за весо-измерительным оборудованием.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды.Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов.Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.  |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты |
| ***ОК 01***Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составлять план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ***ОК. 02***Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности  | Определять задачи поиска информации.Определять необходимые источники информации.Планировать процесс поиска.Структурировать получаемую информацию.Выделять наиболее значимое в перечне информации.Оценивать практическую значимость результатов поиска.Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.Приемы структурирования информации.Формат оформления результатов поиска информации |
| ***ОК.03*** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.Применение современной научной профессиональной терминологии.Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.Современная научная и профессиональная терминология.Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ***ОК 04.*** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ***ОК. 05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке.Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста.Правила оформления документов |
| ***ОК. 06.*** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей профессии.Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей профессии.Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии  | Сущность гражданско-патриотической позиции.Общечеловеческие ценности.Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ***ОК 07.*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ***ОК. 09***Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации.Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности. |
| **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** |
| ***ПК 1.2.*** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика | Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов  | Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборотаСверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.Правила оформления заявок на склад.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.Правила обращения с тарой поставщика.Ответственность за сохранность материальных ценностей.Правила поверки весоизмерительного оборудования.Правила приема прдуктов по количеству и качеству.Правила снятия остатков на рабочем месте.Правила проведения контрольного взвешивания продуктов |
| Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | Распознавать недоброкачественные продукты.Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей.Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов. |
| Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов | Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки | Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов |
| Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи |
| ***ПК 1.3, 1.4*** | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.Править кухонные ножи.Измельчать обработанные овощи, филе рыбы, мясо, мякоть птицы, дичи, кролика механическим способом.Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, мясо, мякоть птицы, дичи, кролика.Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Методы приготовления полуфабрикатов.Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов |
| Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.Правила заполнения этикеток.Правила складирования упакованных полуфабрикатов.Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент полуфабрикатов Базовый словарный запас на иностранном языке.Правила, техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***ОК 01***Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составлять план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ***ОК. 02***Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности  | Определять задачи поиска информации.Определять необходимые источники информации.Планировать процесс поиска.Структурировать получаемую информацию.Выделять наиболее значимое в перечне информации.Оценивать практическую значимость результатов поиска.Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.Приемы структурирования информации.Формат оформления результатов поиска информации |
| ***ОК.03*** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.Применение современной научной профессиональной терминологии.Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.Современная научная и профессиональная терминология.Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ***ОК 04.*** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ***ОК. 05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке.Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста.Правила оформления документов |
| ***ОК. 06.*** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей профессии.Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей профессии.Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии  | Сущность гражданско-патриотической позиции.Общечеловеческие ценности.Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ***ОК 07.*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ***ОК. 09***Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации.Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ***ОК. 10***Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).Понимать тексты на базовые профессиональные темы.Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.Особенности произношения.Правила чтения текстов профессиональной направленности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **144** |
| **Самостоятельная работа (внеаудиторная)** | **-** |
| **Обязательная учебная нагрузка** | **144** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики** | **Содержание материала учебной/производственной практики** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **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** |  | **144 часа** |  |
| **УП.01.1.** Механическая кулинарная обработка корне-, клубнеплодов; капустных овощей.*ПК.1.1., 1.2.* | **Содержание:**1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом4. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.4. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей.5. Упаковка на вынос.  | 6 | 3 |
| **УП.01.2**. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.*ПК.1.1, 1.2.* | **Содержание:**1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. 5. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.6. Упаковка на вынос. | 6 | 3 |
| **УП.01.3**. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов. *ПК.1.1, 1.2.* | **Содержание:**1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей.5. МКО грибов. 6. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.7. Упаковка на вынос. | 6 | 3 |
| **УП.01.4.** Первичная обработка рыбы с костным скелетом.*ПК.1.1., 1.2., 1.3.* | **Содержание:**1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. 5. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.05.** Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы.*ПК.1.1., 1.2., 1.3.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом. 5. Особенности обработки некоторых видов рыбы (карп, сазан, карась, щука и т.п.). Разделка осетровой рыбы.6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.6**. Фарширование рыбы.*ПК.1.1., 1.2., 1.3.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Способы фарширования рыбы. 4. Способы минимизации отходов при обработке рыбы.6. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. | 6 | 3 |
| **УП.01.7**. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.*ПК.1.1., 1.2.,1.3.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы.4. 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.5. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.6. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.8. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 9. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.8.** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.*ПК.1.1., 1.2.,1.3.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление котлетной массы.4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).5. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.9. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 10. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.9.** Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы.*ПК.1.1., 1.2.,1.3.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Виды панировок. Различные способы панирования.4. Приготовление жидкого теста.5. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.6. Упаковка на вынос. | 6 | 3 |
| **УП.01.10.** Обработка нерыбного водного сырья.*ПК.1.1., 1.2.,1.3.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3.Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки.4. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.5. Упаковка на вынос. | 6 | 3 |
| **УП.01.11.** Механическая кулинарная обработка мяса.*ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо.3. Разделка и обвалка различных видов мяса. | 6 | 3 |
| **УП.01.12.** Разделка и обвалка говяжьей туши. *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использование частей мяса.4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.13.** Разделка и обвалка бараньей туши. *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарное использование частей мяса.4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.14.** Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.*ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.15.** Разделка и обвалка свиной туши. *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса.4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.16.** Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина).*ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса.5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.17.** Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина).*ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Готовить полуфабрикаты из баранины и свинины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса.5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.18.** Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству.3. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 5. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы.6. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.19.** Обработка субпродуктов и костей.*ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству.3. Обработка субпродуктов и костей.4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные субпродукты.5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6 | 3 |
| **УП.01.20.** Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы.*ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.3. Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.4. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 3 |
| **УП.01.21.** Механическая кулинарная обработки дичи, кролика.*ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь, кролика.3. Проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.4. Оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом.5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 3 |
| **УП.01.22.** Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству.3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 3 |
| **УП.01.23.** Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.*ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству.3. Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. | 6 | 3 |
| **УП.01.24.**  | **Дифференцированный зачет.** | 6 | 3 |
| ***Всего:*** | 144 |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

 Кабинет «Технология » оснащенный оборудованием: индивидуальные раб.места и т. д

**Учебная мастерская**оснащенная в соответствии с программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

**Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- Взбивальная машина

- Весы настольные электронные

- Плита индукционная

- Миксер

- Шкаф холодильный

- Микроволновая печь

- Фритюрница

- Жарочный шкаф

- Мясорубка электрическая

- Блендер погружной

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- Производственные столы.

- Инвентарь.

- Посуда.

- Технологическое оборудование.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания**

**Основные источники:**

1.Шатун Л.Г.– М. : Издательский центр «Академия», 2016.

2.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

 3.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. с.

4.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017

5.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016.

6.Сборник рецептур Потапова И.И.М.: Академия, 2018.

7.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

8.Калькуляция и учет Потапова И.И. 2016 год.-176с.

**3.2.2Дополнительные источники:**

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].

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].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

**3.2.2 Электронные издания:**

Адреса электронной почты (ссылки)

1. https://docplayer.ru/30177607-Prigotovlenie-blyud-iz-ovoshchey-i-gribov.html
2. https://studbooks.net/506307/tovarovedenie/obrabotka\_ryby\_nerybnogo\_vodnogo\_syrya\_prigotovlenie\_polufabrikatov
3. https://poznayka.org/s13979t1.html
4. https://studopedia.net/7\_39094\_obrabotka-ribi-neribnogo-vodnogo-sirya-prigotovlenie-pf.html
5. https://studfiles.net/preview/5044226/page:5/
6. https://lektsii.org/13-11813.html
7. https://www.pitportal.ru/technolog/9154.html
8. https://studbooks.net/795329/marketing/assortiment\_myasnyh\_polufabrikatov
9. http://мастер-повар.рф/pervichnaya-obrabotka-kuritsyi.html
10. https://studopedia.ru/1\_52720\_assortiment-polufabrikatov-iz-ptitsi-i-ih-kulinarnoe-ispolzovanie.html

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы 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:- заданий для практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка выполнения: Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета  |
| **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 полуфабрикатов, 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
 |
| **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:**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  |
| **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
 |