**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

 **учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

 **(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубич подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

 Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ( приказ Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1565), профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н. (регистрационный номер 549) и профессионального стандарта «Повар» , утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (регистрационный номер 557).

Организация-разработчик:

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

Разработчики:

группа преподавателей и методистов ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

 СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**
в результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности: организация и ведение процессов приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1**.2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 08. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 09. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1 |  Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. |  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
|  |
| ПК 1.2 |  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|  |

**1.2.3. В результате прохождения учебной практики студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | - разработке ассортимента полуфабрикатов;разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменениявыхода полуфабрикатов;- организации и проведении подготовки рабочихмест, подготовки к работе и безопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов всоответствии с инструкциями и регламентами;- подборе в соответствии с технологическимитребованиями, оценке качества, безопасности, обработкеразличными методами, экзотических и редких видов сырья,приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;- контроле хранения и расхода продуктов. |
| Умения | - разрабатывать, изменять и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;- обеспечивать наличие, контролировать хранение ирациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований кбезопасности;- оценивать их качество соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочихмест, технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- применять регламенты, стандарты и нормативно - техническую документацию, соблюдать санитарно- эпидемиологические требования;-Соблюдать правила сочетаемости,взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.  |
| Знания | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;- правила составления заявок на продукты. |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики

Всего часов – 72

Учебная практика – 70 часов

Дифференцированный зачет - 2 часа

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел производственной****практики** | **ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |
| **Содержание учебного материала** | **Объем****Часов 72** |
| 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. | 6 |
| 2. | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 6 |
| 3. | 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 напродукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 6 |
| 4. | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 |
| 5. | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартовчистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды всоответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда | 6 |
| 6. | Порционирования (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдениятребований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложного ассортимента перед упаковкой на вынос. | 6 |
| 7. | Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований побезопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. | 6 |
| 8. | Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 6 |
| 9. | Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | 6 |
| 10. | Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 6 |
| 11. | 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. | 6 |
| 12. | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартамичистоты. | 4 |
| Дифференцированный зачет | 2 |
| всего | 72 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии, с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, и (или) освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.
Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров. Учебная практика проводится по графику учебного процесса. Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно освоению студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Перед началом практики со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале вводного инструктажа. Продолжительность рабочего дня студентов во время учебной практики, не связанной с выполнением производственного труда, составляет 36 академических часов в неделю, независимо от возраста студентов. При проведении учебной практики группа студентов может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

**3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.3.1. Печатные издания:**

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.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д.

17. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В.

19. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

20. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

21. 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. – 320 с

22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г.

24.Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия»,2016. – 240 с

25. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. –512 с.

27. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
28. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
29. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П.
30. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
31. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
32. 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», 2015. – 432 с

**Электронные издания:**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]. <http://base.garant.ru>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. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный
5.ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
6.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/
9.http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
10.http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
11.http://www.eda-server.ru/gastronom/;
12.http://www.eda-server.ru/culinary-school/
13. http:/ /www.pitportal.ru/

|  |
| --- |
| **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1** **Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами**  | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);
* рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;
* точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
* соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;
* соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (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 ведение расчетов 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 для самостоятельной работы**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 1.2.** **Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.** **ПК 1.3.** **Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** | Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:* 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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
* соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов обработки экзотических видов 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, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;
* точность расчетов норм 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;
* эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
 |
| **ПК 1.4.****Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
* оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;
* соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
* соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
* актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;
* оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;
* точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
* точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
* правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
* оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);
* демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
 |  |
| **ОК 01** **Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.** | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
* адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
* оптимальность определения этапов решения задачи;
* адекватность определения потребности в информации;
* эффективность поиска;
* адекватность определения источников нужных ресурсов;
* разработка детального плана действий;
* правильность оценки рисков на каждом шагу;
* точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- заданий для практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практике;- заданий для самостоятельной работы**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **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 традиционных 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 языках** | * 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
 |