

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК
Д. Ф. Ахмерова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики УП 02.01. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер
форма обучения очная

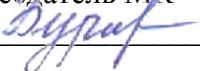
Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА

на заседании МК 43.01.09, 15.01.05, 23.01.17,
21.01.15

Протокол № 8
от « 24» мая 2023 г.

Председатель МК

 / Ю.И.Бурлаченко

СОГЛАСОВАНА

Начальник отдела УИР

 А.С.Усманов

«31» мая 2023г.

Разработчик: Иноземцева А.А., преподаватель ГПОУ АСПК

Рецензент: Вахрамеева Т.В., директор МБУ «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 02.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

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, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, 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

1.1.2. 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 осо-

	знанное 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.3. В результате освоения программы учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>в ведении расчетов с потребителями.</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики- 144 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02.01.

2.1. Структура рабочей программы учебной практики УП 02.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Объем, час.
ОК01-11, ПК 2.1-2.8	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12
ОК01-11, ПК 2.1-2.8	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	18
ОК01-11, ПК 2.1-2.8	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	6
ОК01-11, ПК 2.1-2.8	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24
ОК01-11, ПК 2.1-2.8	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	24
ОК01-11, ПК 2.1-2.8	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	24
ОК01-11, ПК 2.1-2.8	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	35
	Дифференцированный зачет	1
	ВСЕГО:	144

2.2 Тематический план и содержание программы учебной практики УП.02.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе с учетом рабочей программы воспитания

Наименование разделов и тем программы учебной практики	Содержание работы	Объем в часах	Формы и методы контроля	
			ПК	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	
Тема 1.1 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	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	12	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		18	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	
Тема 2.1 Приготовление, назна-	Приготовление, оформление подготовка к реализации, бульонов из мяса, птицы. Проверка соответ-	6	ОК01-11, ПК 2.1-	экспертное наблюдение и оценка в процессе выпол-

<p>чение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p>	<p>ствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление, оформление подготовка к реализации, бульонов из рыбы, отваров из овощей и грибов, Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>		2.8	<p>нения заданий учебной практики</p>
<p>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформление подготовка к реализации рассольника ленинградского, рассольника домашнего. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Приготовление, оформление подготовка к реализации борща с картофелем, борща украинского.</p>	6	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>
<p>Тема 2.3</p>	<p>Приготовление, оформление подготовка к реализа-</p>	6	ОК01-11, ПК	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выпол-</p>

<p>Приготовление, подготовка к реализации супов пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p>	<p>ции супов картофельных с макаронными изделиями, с крупой, с бобовыми. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>		2.1-2.8	<p>нения заданий учебной практики</p>
<p>Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>		6	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>
<p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление красного основного соуса и его производных. Белого основного соуса на мясном и рыбном бульоне. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление сметанного соуса, сметанного с белым и их производных. Приготовление молочного соуса разных консистенций и их производных. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблю-</p>	6	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>

	дения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции			
Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		24	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из отварных овощей, гарниров из припущенных и запеченных овощей.	Приготовление подготовка к реализации блюд из вареных овощей (картофельное пюре, капуста отварная), из овощей припущенных (морковь припущенная, свекла припущенная) Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление подготовка к реализации блюд из овощей припущенных (морковь припущенная, свекла припущенная). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Приготовление подготовка к реализации блюд из овощей запеченных (голубцы овощные)	12	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Тема 4.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей	Приготовление подготовка к реализации блюд из жареных овощей: картофель жареный, картофель жареный во фритюре, котлеты картофельные, котлеты морковные и блюд из овощей тушеных(рагу картофельное с грибами). Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в вы-	6	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	боре супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
Тема 4.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	Приготовление подготовка к реализации блюд из круп (запеканка, крупеник) блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		24	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	

<p>Тема 5.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из творога, изделий из муки</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога: сырники, запеканка творожная, пудинг. Приготовление подготовка к реализации блюд из муки: блинчики, блины. 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</p>	12	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
<p>Тема 5.2 Приготовление и подготовка к реализации изделий из яиц, сыра</p>	<p>Приготовление подготовка к реализации блюд из яиц (яичница глазунья, омлет жареный, фаршированный). Приготовление подготовка к реализации блюд из сыра и сырных продуктов. 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 стандартами чистоты</p>	12	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
<p>Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>		24	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	

Тема 6.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбы жареной	Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбы жареной основным способом. Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбы жареной во фритюре: рыба в тесте.	6	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Тема 6.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбы запеченной	Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбы запеченной: рыба запеченная по – русски, рыба запеченная по-московски	6	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Тема 6.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из рыбной котлетной массы	Приготовление подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаро-безопасности, охраны труда), стандартами чистоты	6	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

Тема 6.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 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 стандартами чистоты	6	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Раздел 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		35	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	
Тема 7.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление подготовка к реализации блюд из мяса жареного порционным куском. Приготовление подготовка к реализации блюд из мяса жареного мелким куском; бефстроганов, поджарка	12	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Приготовление подготовка к реализации блюд из рубленой массы (бифштекс натуральный рубленый), блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы). Приготовление подготовка к реализации блюд из мяса запеченного	12	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

Тема 7.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы	Приготовление подготовка к реализации блюд из филе домашней птицы; котлета по-киевски. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	11	ОК01-11, ПК 2.1-2.8	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Дифференцированный зачет		<i>1</i>		
ИТОГО		144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики, предусмотрено следующие помещение. **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.3 Печатные издания:

Разработчики ПООП СПО:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2020.-400с.- ISBN 978-5-4468-8633-3

2. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/bcode/453802>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>

5. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>

6. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452951>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Код и наименование компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1, ОК 01-11 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – 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 продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

	<p>безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2, ОК 01-11 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3, ОК 01-11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

<p>ПК 2.4, ОК 01-11 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; 	
<p>ПК 2.5, ОК 01-11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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); 	
<p>ПК 2.6, ОК -1-11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего ви- 	

<p>ПК 2.7, ОК 01-11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>да готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: 	
<p>ПК 2.8, ОК 01-11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	

