

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 176 от «31» мая 2022 г.

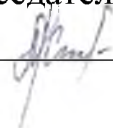
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск
2022

Рассмотрена и одобрена
на заседании методического объединения
Профессионального цикла ППКРС 3
Протокол № 9 от «26» мая 2022 г.
Председатель МО


_____ М.В. Ступина

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н) и с учетом рабочей программы профессионального модуля ПМ.01.

Согласовано:

заместитель директора по
учебно-производственной
работе



О.П. Дьячкова

заместитель директора по
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики
2. Результаты освоения программы производственной практики
3. Тематический план и содержание производственной практики
4. Условия реализации программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики является

- закрепление и совершенствование профессиональных умений обучающихся,
- развитие общих и профессиональных компетенций,
- освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

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
умения	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инстру-

	<p>менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, 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</p>
знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего часов производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности(ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих ему профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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, 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
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем производственной практики	Всего часов
ПК 1.1.	Тема №1. Организация производственных процессов по приготовлению полуфабрикатов на предприятиях питания баз практик.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема №2. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них. Нарезка овощей для блюд и гарниров простыми формами.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема №3. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них. Нарезка овощей для блюд и гарниров сложными формами.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема № 4. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из фаршированных овощей и грибов.	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема № 5. Комплексные работы по отработке навыков приготовления овощных полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема № 6 Комплексные работы по отработке навыков приготовления овощных полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема № 7. Комплексные работы по отработке навыков приготовления овощных полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	Тема № 8. Комплексные работы по отработке навыков приготовления овощных полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Тема №9. Организация работ в рыбном цеху по обработке чешуйчатой рыбы разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из нее.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.	Тема № 10 Организация работ в рыбном цеху по приготовлению рыбной котлетной массы и приготовлению полуфабрикатов из нее.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.	Тема № 11. Организация работ в рыбном цеху по обработке и по приготовлению полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.	Тема № 12 Комплексные работы по отработке навыков приготовления рыбных полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.	Тема № 13 Комплексные работы по отработке навыков приготовления рыбных полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6

ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.	Тема № 14 Комплексные работы по отработке навыков приготовления рыбных полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема №15. Организация работ в мясном цеху по обработке мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема №16. Организация работ в мясном цеху по обработке домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема №17 Организация работ в мясном цеху по обработке субпродуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема № 18 Комплексные работы по отработке навыков приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы разнообразного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема № 19 Комплексные работы по отработке навыков приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы разнообразного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема № 20 Комплексные работы по отработке навыков приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы разнообразного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.4.	Тема № 21 Комплексные работы по отработке навыков приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы разнообразного ассортимента	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.	Тема № 22. Технологический процесс хранения и реализации готовой мясной и рыбной продукции	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.	Тема № 23. Технологический процесс хранения и реализации готовой мясной и рыбной продукции	6
ПК 1.1 ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.	Тема № 24.Квалификационный экзамен	6
	Всего часов	144

3.2. Содержание производственной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
Формируемые компетенции	Тема занятия	Виды учебно-производственных работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема №1. Организация производственных процессов по приготовлению полуфабрикатов на предприятиях питания баз практик.	<p>Ознакомление с ПОП.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуг.</p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из различного сырья.</p> <p>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</p>	6

<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Тема №2. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из овощей и грибов.</p> <p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами простой нарезки.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Правила эксплуатации механического оборудования.</p> <p>Способы приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</p> <p>Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p> <p>Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	<p>6</p>
--	---	--	--	----------

<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Тема №3. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей сложными формами.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p> <p>Нарезка овощей для блюд и гарниров сложными формами.</p> <p>Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>Организация работ в овощном цехе по обработке овощей.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2</p>	<p>Тема №4. Организация работ в овощном цеху по обработке овощей, грибов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из фаршированных овощей и грибов.</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки, подготовки овощей к фаршированию.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.</p> <p>Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на</p>	<p>Организация работ в овощном цехе по обработке овощей.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</p> <p>Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кули-</p>	<p>6</p>

<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>нарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	
<p>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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Тема № 5 Комплексные работы по отработке навыков приготовления овощных полуфабрикатов различного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей сложными формами. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Нарезка овощей для блюд и гарниров сложными формами. Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, ис-</p>	<p>Тема № 6 Комплексные работы по отработке навыков приготовления</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей сложными форм-</p>	<p>Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки,</p>	

<p>ходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>овощных полуфабрикатов различного ассортимента</p>	<p>мами. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Нарезка овощей для блюд и гарниров сложными формами. Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p>	
<p>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 вод-</p>	<p>Тема №7 Комплексные работы по отработке навыков приготовления овощных полуфабрикатов различного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей сложными формами. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Нарезка овощей для блюд и гарниров сложными формами. Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им</p>	<p>Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механи-</p>	

ного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	ческой кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	Тема №8 Комплексные работы по отработке навыков приготовления овощных полуфабрикатов различного ассортимента	<p>Организация рабочих мест в овощном цеху по обработке овощей.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей сложными формами.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p> <p>Нарезка овощей для блюд и гарниров сложными формами.</p> <p>Упаковка готовых овощных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе овощных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>Организация работ в овощном цехе по обработке овощей.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</p>	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сы-	Тема №9. Организация работ в рыбном цеху по обработке чешуйчатой рыбы различного ассортимента	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.</p>	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Требования к качеству, безопасности,	6

<p>рья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами 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</p>	<p>и приготовлению полуфабрикатов из нее.</p>	<p>Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 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; Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>условия и сроки хранения Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши». Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сы-</p>	<p>Тема №10. Организация работ в рыбном цеху по приготовлению рыбной котлетной массы и приготовлению по-</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Проверка наличия, заказ (составление заявки)</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Требования к качеству, безопасности,</p>	<p>6</p>

<p>рья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами 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</p>	<p>полуфабрикатов из нее.</p>	<p>продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>условия и сроки хранения Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, Приготовление рыбной натуральной, котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее</p>	
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с ин-</p>	<p>Тема №11 Организация работ в рыбном цеху по обработке и по приготовлению полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов нерыбного водного сырья. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.</p>	<p>6</p>

<p>струкциями и регламентами 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</p>		<p>расходных материалов. Готовить полуфабрикаты и нерыбного водного сырья. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p>	
<p>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 обра-</p>	<p>Тема №12 Комплексные работы по отработке навыков приготовления рыбных полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами. Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), туше-</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши».</p>	

<p>ботку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>		<p>ния 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;</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.</p>	
<p>ПК 1.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2</p> <p>Осуществлять обра-</p>	<p>Тема №13 Комплексные работы по отработке навыков приготовления рыбных полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.</p> <p>Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием.</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), туше-</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши».</p>	

<p>ботку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>		<p>ния 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;</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.</p>	
<p>ПК 1.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2</p> <p>Осуществлять обра-</p>	<p>Тема №14 Комплексные работы по отработке навыков приготовления рыбных полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p>	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, Приготовление рыбной натуральной, котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее</p>	

<p>ботку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>		<p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания</p> <p>Упаковка готовых рыбных полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>		
<p>ПК 1.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного вод-</p>	<p>Тема №15. Организация работ в мясном цеху по обработке мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов мяса, мясных продуктов.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием.</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Полуфабрикаты из котлетной массы.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа)</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание, Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.</p> <p>Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Требования к качеству, условия и</p>	<p>6</p>

<p>ного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1 4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>Упаковка готовых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос..</p>	<p>сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	
<p>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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.4</p>	<p>Тема №16. Организация работ в мясном цеху по обработке домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) Упаковка готовых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспор-</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса птицы и дичи. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание, обмывание, обсушивание. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из птицы. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного</p>	<p>6</p>

<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>тирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос..</p>	<p>назначения</p>	
<p>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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации</p>	<p>Тема №17 Организация работ в мясном цеху по обработке субпродуктов разнообразного ассортимента и приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству субпродуктов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания. Упаковка готовых полуфабрикатов из субпродуктов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки субпродуктов: оттаивание, обмывание, обсушивание, зачистка, жиловка Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	<p>6</p>

<p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>				
<p>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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для</p>	<p>Тема №18 Комплексные работы по отработке навыков приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов мяса, мясных продуктов. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Полуфабрикаты из котлетной массы. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) Упаковка готовых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос..</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание, Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	

<p>блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>				
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, ди-</p>	<p>Тема №19 Комплексные работы по отработке навыков приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов мяса, мясных продуктов.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием.</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Полуфабрикаты из котлетной массы.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа)</p> <p>Упаковка готовых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос..</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание, Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.</p> <p>Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	

чи, кролика				
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, ди-</p>	<p>Тема №20 Ком-плексные работы по отработке навыков приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа)</p> <p>Упаковка готовых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос..</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса птицы и дичи.</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание, обмывание, обсушивание. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	

чи, кролика				
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, ди-</p>	<p>Тема №21 Ком-плексные работы по отработке навыков приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа)</p> <p>Упаковка готовых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мясных полуфабрикатов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос..</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса птицы и дичи.</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание, обмывание, обсушивание. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, в зависимости от кулинарного назначения</p>	

чи, кролика				
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4 Проводить приго-</p>	<p>Тема №22. Технологический процесс хранения и реализации готовой мясной и рыбной продукции</p>	<p>Оформление технологической документации; выполнение правил и норм охраны труда на производстве (заказом) производственной программой кухни ресторана по стандарту WorldSkills.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) полуфабрикатов.</p> <p>Упаковка полуфабрикатов для транспортирования.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде .</p> <p>Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p>	<p>6</p>

<p>товление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>				
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ас-</p>	<p>Тема №23 Тема № 23. Технологический процесс хранения и реализации готовой мясной и рыбной продукции</p>	<p>Оформление технологической документации; выполнение правил и норм охраны труда на производстве (заказом) производственной программой кухни ресторана по стандарту WorldSkills.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) полуфабрикатов.</p> <p>Упаковка полуфабрикатов для транспортирования.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	<p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде .</p> <p>Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p>	

<p>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</p>				
<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.</p>	<p>Тема № 24. Квалификационный экзамен</p>	<p>Осуществлять приготовление полуфабрикатов из овощей, чешуйчатой рыбы и мяса птицы. Проводить их подготовку к реализации по стандарту WorldSkills</p>	<p>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</p>	<p>6</p>
<p>Итого производственной практики – 144 часа</p>				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика направлена на закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся в процессе выполнения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках профессионального модуля ПМ 01.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания на основе договоров, заключаемых между УИ ТЛТУ и организациями.

С руководителями организаций питания техникум согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику. Руководители организаций предоставляют рабочие места обучающимся УИ ТЛТУ, назначают из числа высококвалифицированных работников предприятия - наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики

Основная документация по практике:

- программа производственной практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;

По результатам практики обучающийся предоставляет дневник производственной практики, отчет. Дневник содержит ежедневный объем выполненных работ, индивидуальное задание на выполнение практической квалификационной работы и производственную характеристику, свидетельствующую о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций в период производственной практики. В последний день практики обучающийся сдает квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Цеховая структура организаций питания соответствует требованиям реализации программы в рамках профессионального модуля и обучающиеся имеют доступ к механическому, тепловому и холодильному оборудованию в процессе прохождения практики.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствуют содержанию профессиональной деятельности, дают возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразно-

го ассортимента, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

4.4. Учебно методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник.- М.: Академия, 2016. (электронный ресурс PDF)

2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения Предприятий общественного питания. Учебник. М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

4. Анфимова Н. А. Кулинария. Учебник.- М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник.-М.: Академия, 2016 . (электронный ресурс PDF)

6. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 (электронный ресурс PDF)

7. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Раб. Тетрадь.-М.: Академия, 2016 (электронный ресурс PDF)

Дополнительные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник/В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. (Модули 1 – 7)

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.

7. 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.: Стандартиформ, 2014.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013.

Интернет-ресурсы

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация.- Саратов: Диполь, 2017.

Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.5. Требования к руководителям практики

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии Повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Руководитель практики от образовательного учреждения:

- разрабатывает и предоставляет студентам план практики;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая на места прохождения практики;
- совместно с представителями организации, участвующими в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики организациями, в том числе соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты (с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги).
- совместно с представителями от организации, участвующими в проведении практики, принимает зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю

Требования к руководителям практики от организаций:

- участвуют в организации и проведении зачета по практике и квалификационного экзамена по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарно-гигиеническим нормам и требованиям охраны труда.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности студентов и работников, организации участвующие в реализации программы практики проводят инструктажи по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается квалификационным экзаменом, при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителей практики организаций питания и УИ ТЛТУ об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 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: 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 упа-</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения заданий по производственной практике <input type="checkbox"/> 2. Промежуточная аттестация: <input type="checkbox"/> при анализе дневника по производственной практике <input type="checkbox"/> при анализе аттестационного листа <input type="checkbox"/> при оценке характеристики наставника; <input type="checkbox"/> оценка отчетов по производственной практике</p>

	<p>ковки, 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</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>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 си-</p>	

	<p>стемы 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> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике; - Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выпол-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной инфор- 	

нения задач профессиональной деятельности	<p>магии, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностран-	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной дея-

ном языке	тельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
-----------	--	--