



государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных  
технологий им. Б.Г. Изгагина»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер»  
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Пермь

СОГЛАСОВАНО  
АО «ОДК-Пермские моторы»  
«30» августа 2019 г.

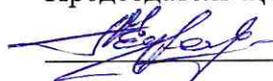
Заведующая производством  
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией  
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета  
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель  
ГБПОУ «ПТПИТ»

**Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»**

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** в части освоения квалификаций:

- повар;
  - кондитер утвержденного:
1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29.12.2012;
  2. Федеральным законом от 2 декабря 2019 г. №403 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
  3. Приказом Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. № 441;
  4. Инструктивно-методическое письмо от 20.07.2020 № 05 – 772;
  5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
  6. Приказ № 438 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
  7. В федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569;

### 1.2. Цели и задачи учебной практики:

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

**иметь практический опыт в:**

– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями

**знать:**

– требования охраны труда, пожарной безопасности, подготовка к реализации производственной санитарии и личной гигиены в горячих блюдах, кулинарных организациях питания;

– виды, назначение, правила изделий, закусок разнообразного безопасной эксплуатации технологического оборудования, ассортимента производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

– правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**уметь:**

– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

**1.3 Количество часов на учебную практику:**

Наименование	Всего недель	Всего часов
УП. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	144

**1.4 Место проведения практики**

- учебной – лаборатория техникума

**1.5 Форма промежуточной аттестации**

Дифференцированный зачет

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

«Повар», «Кондитер».

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>

Код	Наименование результатов практики
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.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	УП 02 - Учебная практика - 144ч					
	Наименование ПК	Наименование ОК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно)	Уровень освоения
ПК 2.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Ознакомление с требованиями безопасности труда и пожарной безопасности. Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. Организация рабочего места, подготовка оборудования, подбор инвентаря и посуды Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6	концентрированно	3
ПК 2.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Приготовление бульонов и отваров. Правила варки. Классификация. Органолептическая оценка качества, хранение бульонов и отваров Способы отяжки бульонов. Подготовка мяса для первых блюд. Приготовление щей, борщей. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи	6		3
ПК 2.3	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Приготовление рассольников, солянок, супов с картофелем, крупами и макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, супов кремов супов с морепродуктами, субпродуктами, с домашней птицей. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сладких и холодных супов.	6		3

			Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление супов национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению.	6		3
ПК 2.4	Раздел 4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Приготовление горячих соусов белых, красных, соусов без муки. Приготовление сложных яично-масляных смесей. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6		3
			Приготовление сложных горячих фирменных соусов. Приготовление холодных соусов, салатных заправок. Приготовление сложных соусов национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6		
ПК 2.5	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Приготовление сложных блюд из отварных, припущенных и жареных овощей. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи	6		
			Приготовление сложных блюд из тушёных и запеченных овощей. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление блюд из круп и бобовых. Правила варки каш. Приготовление блюд из макаронных изделий. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6		
			Приготовление сложных блюд национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6		

ПК 2.6	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Приготовление сложных блюд из яиц. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из творога. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из сыра и муки.	6	3
			Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6	
ПК 2.7	Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Приготовление сложных горячих закусок из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из отварной припущенной и жареной рыбы. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6	3
			Приготовление сложных блюд из отварной припущенной и жареной рыбы. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6	
			Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6	
			Приготовление сложных блюд из рыбы национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6	

ПК 2.8	Раздел 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Приготовление сложных горячих закусок из мяса. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6	3
			Приготовление сложных блюд из отварного и жареного мяса. Приготовление сложных блюд из тушеного и запеченного мяса. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6	
			Приготовление сложных отварных и тушеных блюд из домашней птицы. Приготовление сложных жареных и запеченных блюд из домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6	
			Приготовление сложных блюд из субпродуктов. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6	
			Приготовление сложных блюд из дичи и кролика. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи.	6	
			Приготовление сложных блюд из мяса национальной и европейской кухни. Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. Приготовление сложных блюд из мяса национальной и европейской кухни.	6	

			Оценка качества полуфабрикатов, подготовка их к хранению и подачи. 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.	6	
			Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	
			Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
			Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции	4	
			Дифференцированный зачет	2	
Итого				144	

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики:**

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Учебная практика может проводиться как концентрированно, после изучения теоретического курса профессионального модуля, или рассредоточено, чередуя теоретические занятия по МДК с занятиями учебной практики.

Учебная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса.

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:

- ФГОС по профессии «Повар, кондитер»;
- Профессиональный стандарт;
- программа учебной и производственной практики;
- учебный план (типовой);
- инструкции по технике безопасности;
- планы уроков.

### **4.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится в Учебном кулинарном цехе образовательной организации.

Может проводиться как концентрированно, после изучения теоретического курса профессионального модуля, или рассредоточено, чередуя теоретические занятия по МДК с занятиями учебной практики.

### **4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного цеха «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-комплект учебно-методической документации;  
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы); комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- весоизмерительное;
- кухонный комбайн;
- соковыжималка;
- микроволновая печь;
- электроблинница;
- инвентарь, инструмент и посуда.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения.

#### 4.5 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Учебник ИЦ «Академия», 2017г.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты ИЦ «Академия», 2018г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия», 2017г.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд ИЦ «Академия», 2016г.
5. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
6. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Издательский центр «Академия», 2016
7. Солдатенкова И.А. Кулинарное пригоовление пищи и контроль качества блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 год.
8. Джабаева А.С., Тамова М.Ю. Технология продукции ОП: сборник задач. – М.: Магистр 2018 год.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП. – М. : Издательский центр «Академия», 2015 год.

##### Дополнительные источники

- Васюкова А.Т., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012
- Забашта А.Г. Технология переработки яиц. М.: Инфра 2017 год.
- Сдобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. –.: Издательство «Арий», 2011 год.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 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.- III, 16 с.
- 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. – III, 10 с.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Интернет- ресурсы:**

- [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

<b>Освоенные профессиональные компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Примерные показатели оценки результата: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p>	<p>Примерные формы и методы контроля и оценки: Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораторных занятий;</p> <p>заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</p> <p>выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю;</p>

	<p>соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие способов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p>	оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Примерные показатели оценки результата: Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной</p>	
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>		

<p>реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p>	
<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>– правильное, оптимальное, соответствующее заданию, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p>	
<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>– корректное использование цветных разделочных досок; – отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p>	
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>– соблюдение требований персональной гигиены (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><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;</p>	

<p>мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция );</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых</li> </ul>	
--	--	--

	<p>противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.</li> </ul>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Примерные показатели оценки результата:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Примерные формы и методы контроля и оценки:</p> <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>– заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</p> <p>– выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>Примерные показатели оценки результата:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников,</li> </ul>	

<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Примерные показатели оценки результата:</p> <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Примерные показатели оценки результата:</p> <p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>	
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Примерные показатели оценки результата:</p> <p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>Примерные показатели оценки результата:</p> <p>понимание значимости своей профессии</p>	

<p>общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Примерные показатели оценки результата: точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	
<p><b>ОК. 09.</b> Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>Примерные показатели оценки результата: адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Примерные показатели оценки результата: адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	