**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2024г.  №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю  зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_С.Ю. Письменная |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Керчь, 2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

-Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями);

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020);

-Положение об практической подготовки обучающихся, ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

-Положение об организации и проведении учебной практике обучающихся осваивающих профессиональные программы специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчики: Иванова Татьяна Федоровна, преподаватель

Эксперт от работодателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Беспалова Юлия Владимировна,

директор ИП Беспалова Ю.В.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК профессиональных

дисциплин сферы обслуживания

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_2024 г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  на заседании методического совета  ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  Протокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_2024г.  Председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак | СОГЛАСОВАНО  Представитель работодателя  Директор ИП. Беспалова Ю.В.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г. |
|  |  |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1 | Паспорт рабочей программы учебной практики | 4 |
| 2 | Результаты освоения программы учебной практики | 5 |
| 3 | Тематический план и содержание учебной практики | 8 |
| 4 | Условия реализации программы учебной практики | 21 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 22 |
|  |  |  |

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживаниии соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложногоассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.4. Форма аттестации** дифференцированный зачет

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности | Требования к умениям |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживании | Обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;контролироватьротациюнеиспользованныхпродуктоввпроцессепроизводства;  составлять заявкуи обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условийхранения;  оцениватькачествоибезопасностьсырья,продуктов,материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;объяснятьправилаидемонстрироватьприемыбезопаснойэксплуатации,контролироватьвыборирациональноеразмещениенарабочемместепроизводственногоинвентаряитехнологическогооборудованияпосуды,сырья,материаловвсоответствиисвидомработтребованиямиинструкций,регламентов,стандартовчистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии синструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственностьзанесоблюдениесанитарно-гигиеническихтребований,техникибезопасности,пожарнойбезопасностивпроцессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочемместеповара;  контролировать, осуществлятьупаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности(ХАССП),сроковхранения  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оцениватькачество и безопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для созданиягармоничныхсуповсложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих всоставсуповсложногоассортимента всоответствиис рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,особенностямизаказа,сезонностью;  использовать региональное сырье,продукты для приготовления супов сложногоассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методыприготовлениявсоответствиисзаказом,способомобслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья ипродуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностямивприготовлениипищи, формой испособомобслуживанияи т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного приготовления.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

**2.2**.**Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является, освоение обучающимися вида деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское по основному виду деятельности (ВД):Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживании, необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствиис инструкциямии регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. | Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениегорячихсоусовсложногоассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукпрезентациииреализациигорячихблюдизяиц,творога,сыра,мукисложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорий потребителей, видовиформ обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукпрезентациииреализациигорячихблюдизрыбы,нерыбноговодногосырьясложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукпрезентациииреализациигорячихблюдизмяса,домашнейптицы,дичи,кроликасложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлятьразработку,адаптациюрецептургорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок,втомчислеавторских,брендовых,региональныхсучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видови форм обслуживания |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики 72 часа**

Практика в полном объеме реализуется в форме практической подготовки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов** | **Учебная практика,**  часов |
| *ПК 2.1.-2.8*  *ОК 1-7, 9,10,11* | ***Раздел модуля 1.***  Организацияпроцессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 147 | 8 |
| *ПК , 2.2-2.8*  *ОК 1-7, 9,10,11* | ***Раздел модуля 2.***  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 174 | 64 |
| ***Всего*** | | ***311*** | ***72*** |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента** |  | 8 |  |
| **МДК 02.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления** |  |  |  |
| Виды работ:  1Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментасучетомтипапитания,видаикулинарныхсвойствиспользуемыхпродуктовиполуфабрикатов,требованийрецептуры,последовательностиприготовления, особенностейзаказа.  Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, сучетомрациональногорасходапродуктов,полуфабрикатов,соблюдениярежимовприготовления,стандартовчистоты,обеспечениябезопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов,посудывсоответствиисправилами техникибезопасностипожаробезопасности, охранытруда.  Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаперед отпуском, упаковкой на вынос.Хранениес учетомтемпературыподачи горячих блюд,кулинарных изделий, закусок нараздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячихблюд, кулинарных изделий, закусок сложногоассортиментадляподачисучетомсоблюдениявыходапорций,рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасности готовойпродукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов сучетом требований кбезопасностипищевыхпродуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований побезопасности,соблюдениярежимовхранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд,кулинарныхизделий,закусокнавынос идля транспортирования.  Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформобслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формыобслуживания.  Расчетстоимостигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок.  Консультированиепотребителей,оказаниеимпомощиввыборегорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок,эффективноеиспользование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос(припрохожденииучебнойпрактики вусловияхорганизации питания).  Выбор,рациональноеразмещениенарабочемместеоборудования,инвентаря,посуды,сырья,материаловвсоответствиисинструкциямиирегламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности, охранытруда),стандартамичистоты.  Проведениетекущейуборкирабочегоместа поваравсоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты:  мытьевручнуюивпосудомоечноймашине,чисткаираскладываниенахранениекухоннойпосудыипроизводственногоинвентарявсоответствиисо стандартамичистоты |  |  |  |
| **Тема 1.1.**Классификация иассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | Содержание: | 2 |  |
| 1.Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность в учебном кулинарном цехе. Организация рабочего места, подбор производственного оборудования и инвентаря для приготовления и хранения сложных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Подбор способа нагрева, тепловой кулинарной обработки. Порционирование, упаковка для хранения. | 2,3 |
| **Тема 1.2.**Характеристикапроцессов приготовления, подготовки к реализации блюд. кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | Содержание: | 2 |  |
| Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).  Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения  Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. | 2,3 |
| **Тема 1.3.**  Адаптация, разработка рецептур горячих блюд. кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Содержание: | 2 | 2,3 |
| Ознакомление с правилами ипоследовательностьюразработкиавторских,брендовыхрецептурблюд,кулинарныхизделий,закусок.  Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012Услугиобщественногопитания.Методрасчетаотходовипотерьсырьяипищевыхпродуктовпри  производствепродукцииобщественногопитания). | 2,3 |
| **Тема 1.4**  Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | Содержание: | 2 |  |
| Организация рабочего места, подбор производственного оборудования и инвентаря для приготовления и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Подбор способа нагрева, тепловой кулинарной обработки (основной способ, на пару, припускание, жарение, тушение, запекание). Порционирование, упаковка для хранения и на вынос. | 2,3 |
| **Раздел 2**  **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,закусоксложного ассортимента** |  | 64 |  |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  |  |
| Виды работ:  1. 1Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментасучетомтипапитания,видаикулинарныхсвойствиспользуемыхпродуктовиполуфабрикатов,требованийрецептуры,последовательностиприготовления, особенностейзаказа.  Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, сучетомрациональногорасходапродуктов,полуфабрикатов,соблюдениярежимовприготовления,стандартовчистоты,обеспечениябезопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов,посудывсоответствиисправилами техникибезопасностипожаробезопасности, охранытруда.  Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаперед отпуском, упаковкой на вынос.Хранениес учетомтемпературыподачи горячих блюд,кулинарных изделий, закусок нараздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячихблюд, кулинарных изделий, закусок сложногоассортиментадляподачисучетомсоблюдениявыходапорций,рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасности готовойпродукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов сучетом требований кбезопасностипищевыхпродуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований побезопасности,соблюдениярежимовхранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд,кулинарныхизделий,закусокнавынос идля транспортирования.  Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформобслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формыобслуживания.  Расчетстоимостигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок.  Консультированиепотребителей,оказаниеимпомощиввыборегорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок,эффективноеиспользование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос(припрохожденииучебнойпрактики вусловияхорганизации питания).  Выбор,рациональноеразмещениенарабочемместеоборудования,инвентаря,посуды,сырья,материаловвсоответствиисинструкциямиирегламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности, охранытруда),стандартамичистоты.  Проведениетекущейуборкирабочегоместа поваравсоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты:  мытьевручнуюивпосудомоечноймашине,чисткаираскладываниенахранениекухоннойпосудыипроизводственногоинвентарявсоответствиисо стандартамичистоты |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  Приготовление и подготовка к реализации супов сложногоассортимента | Содержание: | 8 |  |
| 1.Подготовка сырья к производству.  Приготовление бульонов, отваров (костный бульон, мясокостный бульон рыбный бульон, грибной отвар).  Оценка качества готовых бульонов, отваров перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бульонов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 2,3 |
| **Тема 2.2**. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусовсложногоассортимента | Содержание: | 8 |  |
| Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яичномасляных, овощных, сырных соусов.  Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яичномасляных смесей, льезонов, различных видов овощных, пло- довых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохране-  ния пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.  Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:  - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.;  - масляных, яично - масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов берблан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.;  - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;  - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов | 2,3 |
| **Тема 2.3.**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд игарниров из овощей игрибов сложного ассор-тимента | Содержание: | 8 |  |
| Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы,жаркаввоке,жаркавофритюреизделийизовощноймассы,жаркавжидкомтесте,запекание,томлениев горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, сувида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления всоответствиистипом,кондициейовощейигрибов.Способысокращенияпотерьисохраненияпищевой  ценностиовощей,плодов,грибов. | 2,3 |
| **Тема 2.4.**Приготовление, подготовка к реалзации горячих блюд игарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ас-сортимента | Содержание: | 8 |  |
| Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка спредварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев издробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовкилистовпастыдлялазаньи,канелони.Выборначинок,соусов,формованиеизапекание лазаньи.Выбор  соусов,заправок,дополнительныхингредиентовкпастам,соединениеснимиидоведениедовкуса. | 2,3 |
| **Тема 2.5** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложногоассортимента | Содержание: | 8 | 2,3 |
| Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц.Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц,сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра,дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармо-ничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы,жареныхвофритюре,гренок,овощейвжидкомфондю изсыра,копченогосыра, сыражареногово  фритюреи др. |
| **Тема 2.6**Приготовлениеблюд, кулинарныхизделий, закусокиз рыбы, нерыбного водногосырья сложного ассортимента | Содержание: | 8 | 2,3 |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:  - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),  - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);  - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;  - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;  - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.  Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности |
| **Тема 2.7** Приготовлениеблюд, кулинарныхизделий, закусокиз мяса, мясных продуктовсложногоассортимента | Содержание | 8 | 2,3 |
| Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, планирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы  формования, обвязывания перед тепловой обработкой  Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из  мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до раз- личной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и за- пекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.  Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |
| **Тема 2.8** Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | Содержание: | 6 | 2,3 |
| Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса,  запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения  пищевой ценности продуктов при приготовлении.  Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты  оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.  Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |  |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | 2 |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики проходит в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента): который соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

**Оснащение лабораторий:**

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана», демонстрационная площадка по компетенции «Поварское дело»**

* Рабочее место преподавателя.-1
* Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
* Технические средства обучения (компьютер с лицензионным программным обеспечением Astra Linux Common edition релиз Орел-1, средства аудиовизуализации-1, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы-1).
* Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
* Весы настольные электронные-7;
* Пароконвектомат-7;
* Конвекционная печь или жарочный шкаф-1;
* Микроволновая печь-1;
* Расстоечный шкаф-1;
* Плита электрическая-7;
* Фритюрница-7;
* Электрогриль (жарочная поверхность)-7;
* Шкаф холодильный-1;
* Шкаф морозильный-1;
* Шкаф шоковой заморозки-1;
* Льдогенератор-1;
* Тестораскаточная машина-1;
* Планетарный миксер-7;
* Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)-7;
* Мясорубка-7;
* Овощерезка или процессор кухонный-1;
* Слайсер-1;
* Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный-7;
* Миксер для коктейлей-7;
* Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)-7;
* Машина для вакуумной упаковки-1;
* Кофемашина с капучинатором-7;
* Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)-1;
* Кофемолка-7;
* Газовая горелка (для карамелизации)-7;
* Набор инструментов для карвинга-7;
* Овоскоп-7;
* Нитраттестер-7;
* Машина посудомоечная-1;
* Стол производственный с моечной ванной-7;
* Стеллаж передвижной-14;
* Моечная ванна двухсекционная-7
* посуда для приготовления ( набор кастрюль, сотейник, набор сковородок, набор мисок, тарелок, ложки, вилки, ножи)

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

Учебная практика  проводится преподавателями профессионального цикла в рамках каждого профессионального модуля: концентрированно.

**4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических заданий. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в**  **рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 2.1.** Организовывать  подготовку рабочих  мест, оборудования,  сырья, материалов для  приготовления горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок  сложного ассортимента в  соответствии с  инструкциями и  регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья,  материалов для приготовления горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнениетребований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  обеспечение наличия на рабочем месте техно-  логического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  ассортимента в соответствии с инструкциями и  регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;  соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствиевремени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствиис инструкциями и регламентами | оценка процесса и  результатов  выполнения видов  работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки  продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах,  конкурсах  профессионального  мастерства (при  участии) |
| **ПК 2.2.** Осуществлять  приготовление,  творческое оформление,  презентацию и  подготовку к реализации  супов сложного  ассортимента с учетом  потребностей различных  категорий потребителей,  видов и форм  обслуживания | приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов  сложного ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены  в соответствии с требованиями системы  ХАССП и требований безопасности при  приготовлении супов сложного ассортимента;  выбор температурного режима при подготовке  супов сложного ассортимента с учетом  потребностей потребителей, видов и форм  обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и установление способов  их устранения;  соответствие потерь при приготовлении супов  сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,  форма,вкус,текстура,выходи т.д.)  требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться  технологическими картами приготовления,  творческого оформления, презентации и  подготовки к реализации супов сложного  ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  презентации супов сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и  результатов  выполнения видов  работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки  продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах, конкурсах профессионально-  го мастерства (при  участии) (при участии) |
| **ПК 2.3**. Осуществлять  приготовление, непродолжительное хранение  горячих соусов сложного  ассортимента | приготовление, непродолжительное хранение  горячих соусов сложного ассортимента;  выполнение требований персональной гигиены  в соответствии с требованиями системы  ХАССП и требований безопасности при;  выбор способов и техник при подготовкегорячих соусов сложного ассортимента с  учетом потребностей потребителей, видов и  форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке  горячих соусов сложного ассортимента с  учетом потребностей потребителей;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  соответствие потерь при приготовлении  горячих соусов сложного ассортимента  действующим на предприятии нормам;  соответствиегорячихсоусовсложного  ассортимента (внешний вид,форма,вкус,  текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки и подачи горячих соусов с учетом  потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих  соусов сложного ассортимента с учетом  действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться  технологическими картами приготовления,  непродолжительного хранения горячих соусов  сложного ассортимента;  презентации горячих соусов сложного  ассортимента | оценка процесса и  результатов  выполнения видов  работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки  продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах,  конкурсах  профессионального  мастерства (при  участии)- |
| **ПК 2.4.** Осуществлять  приготовление,  творческое оформление  и подготовку к  презентации и  реализации горячих  блюд и гарниров из  овощей, круп, бобовых,  макаронных изделий  сложного ассортимента с  учетом потребностей  различных категорий  потребителей, видов и  форм обслуживания | приготовление,творческоеоформление и  подготовку к презентации иреализации  горячих блюд и гарниров из овощей, круп,  бобовых,макаронныхизделий сложного  ассортимента сучетомпотребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены  всоответствиистребованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке  горячих блюд и гарниров из овощей, круп,  бобовых, макаронных изделий сложного  ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  выявление дефектов и определение способов  их устранения;  соответствие потерь при приготовлении  горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из  овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | оценка процесса и  результатов  выполнения видов  работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки  продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах,  конкурсах  профессионального  мастерства (при участии) |
| **ПК 2.5.** Осуществлятьприготовление, творческое оформление и подготовку к презентации иреализации горячихблюд из яиц, творога,сыра, муки сложногоассортимента с учетомпотребностей различныхкатегорий потребителей,видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление иподготовку к презентации иреализациигорячих блюд из яиц, творога, сыра, мукисложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов иформобслуживания;  выполнение требований персональной гигиеныв соответствии с требованиями системыХАССПи требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовкегорячих блюд из яиц, творога, сыра,мукисложного ассортимента с учетом потребностейпотребителей, видов и форм обслуживания;соблюдение стандартов чистоты, требованийохраны труда и техники безопасности;выявление дефектов и определение способовихустранения;  соответствие потерь при приготовлениигорячих блюд из яиц, творога, сыра, мукисложного ассортимента действующим напредприятиинормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,форма,вкус,текстура,выходит.д.)требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,сервировки и подачи горячих блюд из яиц,творога, сыра, муки сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания;выбор условий и сроков хранения горячихблюд из яиц, творога, сыра, муки сложногоассортимента с учетом действующихрегламентов;  соответствие времени выполнения работустановленнымнормативам;демонстрация умений пользоватьсятехнологическими картами приготовлениягорячих блюд из яиц, творога, сыра, мукисложногоассортимента;  презентациигорячихблюд изяиц,творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 2.6.** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и под-  готовку к презентации и  реализации горячих  блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей раз-  личных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд изрыбы, нерыбного водного сырья сложного  ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены  в соответствии с требованиями системы  ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке  горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  сырья сложного ассортимента с учетом  потребностей потребителей, видов и форм  обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов  их устранения;  соответствие потерь при приготовлении  горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  сырья сложного ассортимента действующим на  предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,  форма,вкус,текстура,выходит.д.)  требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки и подачи горячих блюд из рыбы,  нерыбного водного сырья сложного  ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих  блюд из рыбы, нерыбного водного сырья  сложного ассортимента с учетом действующих  регламентов;  демонстрация умений пользоваться  технологическими картами приготовления  горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  сырья сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного  водного сырья сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и  результатов  выполнения видов  работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки  продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах, конкурсах профессионально-  го мастерства (при  участии) |
| **ПК 2.7.** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и  реализации горячих  блюд из мяса, домашней  птицы, дичи и кролика  сложного ассортимента с  учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и  подготовку к презентации и реализации  горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,  кролика сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены  в соответствии с требованиями системы  ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствиевременивыполненияработ установленным нормативам;  соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 2.8.**Осуществлятьразработку, адаптациюрецептур горячих блюд,кулинарных изделий,закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетомпотребностей различныхкатегорийпотребителей | выполнять разработку, адаптациюрецептургорячих блюд, кулинарных изделий, закусок втом числе авторских, брендовых, региональныхс учетом потребностей различных категорийпотребителей;  выбор рецептур горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок, в том числе авторских,брендовых, выбор рецептур горячих блюд,кулинарных изделий, закусок, в том числеавторских, брендовых, региональных с учетомпотребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания;выборпродуктов,вкусовых,ароматических,  красящихвеществсучетом требованийпо безопасности;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться  технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработна практике  оценкавыполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ОК 01. Выбирать  способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным  контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | интерпретация  результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практики |
| ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач  профессиональной деятельности. | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и  личностное развитие. | * демонстрация ответственности за принятые решения * обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,  клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| ОК 05. Осуществлять  устную и письменную  коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | – грамотность устной и письменной речи,  – ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных  ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной  деятельности. | - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной  сфере | - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |