

Согласовано


Начальник
Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан


М.З.Гатин

«02» 09 2019г.

Согласовано

Заместитель директора по
УПР


Малешин С.А.
«02» 09 2019г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «ЧАТ»


Островский В.А.
«02» 09 2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.03 Производственная практика
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
_____ дисциплин

Протокол № 1

от «02» 09 2019г.

Председатель ПЦК 

Черемшан 2019

Рабочая программа производственной практики ПМ.03 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Черемшанский аграрный техникум».

Разработчик: Копьева Наталья Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **17**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) **20**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС и разработана на основании:

-приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессионально-образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. 18.08.2016 г).

- приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы

В результате прохождения учебной и производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности(ВПД):Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.3. В результате прохождения учебной и производственной практики студент должен:

знать:	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением

	<p>спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
<p>иметь практический опыт в:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода.

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики: 180

1.4. Формы контроля:

производственная практика – дифференцированный зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Производственное обучение (в т.ч. производственная практика)
ПК 3.1-3.6	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-
ПК 3.1-3.6	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	180
		180

2.3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень Освоения
1	2	3	
Профессиональный модуль ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		180	
Раздел 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		18	
ПК 3.1 Организация рабочего места.	<p>Содержание</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте при работе с оборудованием. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования в холодном цехе при приготовлении холодных блюд. Изучение ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с меню базы практики.</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Оформление документации на получение сырья со склада и от поставщика для приготовления холодной кулинарной продукции. Сверка соответствия получаемых продуктов заказу и накладным. Оценивать состояние запасов сырья на производстве.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечение расхода пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Снятия остатков на рабочем месте. Проведение контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных</p>	6	3
		6	
		6	

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p>		
Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		30	
Тема 2.1. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Содержание		3
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Разработка ассортимента холодных соусов и заправок.	6	
	Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов и заправок.		
	Приготовить соусы на рыбном, мясном бульонах. Декорирование холодных блюд соусами.	6	
	Приготовить соусы на отварах овощных и грибных. Декорирование холодных блюд соусами.		
	Приготовить соусы на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле	6	
	Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов. Декорирование холодных блюд соусами.		
Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками. Декорирование холодных блюд соусами.	6		
Приготовление заправок: заправка сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия. Декорирование холодных блюд соусами.	6		
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		48	
Тема 3.1 Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. Использование различных технологий приготовления мясных салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой	6	

	<p>продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача мясных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения.</p>		
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>	12	3
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>	6	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат весна, салат из свежих огурцов. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6	
	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. Использование различных технологий приготовления салатов с использованием рыбы и морепродуктов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Приготовление холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).</p>	6	
	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оформление и подача салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p>	6	

	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из вареных овощей: салат столичный, салат рыбный, винегрет. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из куриного филе и фруктов. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6	
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		18	
Тема 4.1	Содержание		
Приготовлен ие бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразно го ассортимента	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закрытых бутербродов. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6	

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление овощных и грибных закусок: Редька с маслом или сметаной, помидоры фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		24	
Тема 5.1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром, жареная рыба под маринадом, морской гребешок под майонезом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Раздел 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		42	
Тема 6.1 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: паштет из печени. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	

	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе.</p> <p>Использование различных технологий приготовления паштета ,террина по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, подготовка к отпуску, порционирование. Оформление и подача. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации</p>	6	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из домашней птицы: холодец из утки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6	
Дифференцированный зачет			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Фритюрница

Кофемашинa Delonghi ESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн Bosch MSM 7500, планетарный миксер

блендер электрический, мясорубка электрическая, соковыжималка GEMLUXGL-PJ-999,

Вспомогательное оборудование.

Столa производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, сковороды, емкости.

Набор разделочных досок (дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III,12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
- 12.Андонова Н.И., КачуринаТ.А.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 13.Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 15.Самородова И.П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 16.Бурчакова И.Ю.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
- 17.Лутошкина, АнохинаТехническое оснащение организаций питания,М: ИЦ «Академия»,2017 г.
- 18.Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 19.Мартинчик А.Н.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

20. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.

Электронные ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htmlhttp://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1.- 3.6	<p>Знания:- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
ПК 3.1.-3.6	<p>Умения:- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать</p>	<p>Текущий контроль в</p>

	<p>рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 3.1.- 3. 6</p>	<p>Действия: - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>блюдов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов 	
--	---	--

4.1. Спецификация общих компетенций

Шифр Комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями. 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

	<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- ведении расчётов с потребителями.</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>	<p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p> <p>, полуфабрикатов из них;</p> <p>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- подготовке ,уборке рабочего места;</p> <p>- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- ведении расчётов с</p>	<p>- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>Выбирать применять,</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p> <p>, полуфабрикатов из них;</p> <p>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья,</p>

		потребителями.	комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 05	Осуществляют устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

	социального и культурного контекста.	приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и

			обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	приготовлении полуфабрикатов;
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня	-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	физической подготовленности.	сырья, птицы, дичи; - приготовления, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	- требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовления, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 10	Пользоваться	- подготовке ,уборке	- проводить	- требования охраны труда,

	<p>профессиональной документации на государственном и иностранном языке.</p>	<p>рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.</p>	<p>подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>	<p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ,полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p>
ОК11	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>-подготовке ,уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении</p>	<p>- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p>

		полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	,полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
--	--	--	--	---

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.