|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа **Рабочая программа**  Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006  **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1-24** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 01**. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Ульяновск

2023 – 2024 уч. г

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1565 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828); \*Профессиональный стандарт «Повар» 09.03.2022г. №113н Министерство труда и Социальной защиты Российской Федерации

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  МК отделения сервиса  Председатель М/К  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева  Протокол №1 от «30» августа 2023 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.С. Лобанова  «30» августа 2023 г. |

Разработчик от организации:

Рыжкова Регина Ахметшевна – мастер производственного обучения

Данилина Наталья Александровна - мастер производственного обучения

Эксперт от работодателя:

Операционный шеф ресторанов группы компаний Зерно, Славяне, Зелень

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.П. Кашин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Паспорт программы учебной практики | 4 |
|  | Тематический план и содержание учебной практики | 10 |
|  | Условия реализации программы учебной практики | 18 |
|  | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 21 |

**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.**

В части освоения квалификации: **специалист по поварскому и кондитерскому делу** и вида профессиональной деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимент.**

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

Учебная практика направлена на формирование практических навыков и компетенций, в процессе выполнения работ по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**Задачи учебной практики:**

**-** знакомство с основами будущей профессиональной деятельностью;

- выполнение под руководством руководителя практики видов учебно-производственных работ в соответствии с программой практики.

-формированию общих и профессиональных компетенций

**Общие компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **У1-**распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  **У2**- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  **У3** - определять этапы решения задачи;  У4 - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  **У5 -** составлять план действия;  **У6 -** определять необходимые ресурсы;  **У7** - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  **У8 - -** реализовать составленный план;  **У9** - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **У1 -** определять задачи поиска информации;  **У2 -** определять необходимые источники информации;  **У3 -** планировать процесс поиска;  **У4** - структурировать получаемую информацию;  **У5 -** выделять наиболее значимое в перечне информации;  **У6 -** оценивать практическую значимость результатов поиска;  **У7 -** оформлять результаты поиска |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **У1 -** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  **У2 -** выстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **У1 -** организовывать работу коллектива и команды;  **У2** - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **У1-** излагать свои мысли на государственном языке;  **У2** - оформлять документы |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | **У1 -** описывать значимость своей профессии  **У2 -** Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **У1-** соблюдать нормы экологической безопасности;  **У2 -** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | **У1 -** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  **У2 -** применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  **У3 -** пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **У1 - п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  **У2 -** использовать современное программное обеспечение |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **У1-** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  **У2 -** понимать тексты на базовые профессиональные темы;  **У3 -** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  **У4-** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  **У5 -** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  **У6 -** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | **У1 -** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  **У2 -** презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  **У3 -** оформлять бизнес-план;  **У4** - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| ПМ.01.  Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  - 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;  - обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:**  - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;  - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | **Практический опыт в:**  - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  - контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  - обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья |
| **Умения:**  - оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;  - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;  - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;  - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;  - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;  - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);  - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Практический опыт в:**  - организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;  - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности |
| **Умения:**  - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;  - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;  - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;  - выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;  - готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;  - контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;  - проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;  - контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;  - контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  - применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения. |
| ПК 1.4.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  - ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;  - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;  - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  - изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;  - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;  - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;  - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |

Перечень инвариантных целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

**Профессионально-трудовое воспитание(ЦОПТВ)**

|  |  |
| --- | --- |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |

**1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 72 ч.**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессионального модуля** | **ПК, ЛР** | **Содержание работ** | **Объем часов** |
| **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |  |  | **72** |
| **Вводное занятие.** |  | Ознакомление с предприятием общественного питания.  Прохождение инструктажа по технике безопасности:ИОТ-04-20, ИОТ-05-20, ИОТ-08-20, ИОТ-13-20. | **1** |
| Организация рабочего места в соответствии с ***СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»***  п.*6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре*  **В соответствии с технологическим процессом**  Выбор производственного помещения  Производственных столов  Ножей, предназначенных для работы  Маркированного инвентаря: доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (синие: рыба, нерыбное водное сырье), (желтые: сырая птица), (красные: сырое мясо), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция)  -индукционные плиты, пароконвектоматы;  -дополнительное оборудование для современных методов приготовления, сковороды,  весы,  - посуда для подачи (мелкая столовая тарелка (диаметр-32см), баранчик, порционная сковорода, столовые приборы,  -Сборник рецептур, технологические карты,  инструкции по технике безопасности при выполнении работ на тепловом оборудовании.  -холодильные шкафы,  -гастроемкости,  -весы, | **2** |
| **1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.** | **ПК 1.1** | Оценка наличия, выбор продуктов необходимого качества для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Использование органолептического метода определения доброкачественности, технологических свойств овощей, грибов, мяса, птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья. **Определение качества с использованием:**  **- Визуального метода**  Внешний вид: *размер, форма, окраска.*  **- Осязательного метода**  Консистенция:*однородность, степень дисперсии, структура, сочность, хрупкость, наличие твердых включений, хруст*.  **- Обонятельного метода**  *Запах, аромат, букет*  **- Аудиометода;**  **- Вкусового метода**  **В соответствии с требованиями ГОСТов.** | **1,5** |
| Организация и условия хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». (п. 3.3 Требования к хранению пищевых продуктов, приложение 1 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре 4±2 ̊С). | **1,5** |
| **2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** **\*Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения.** | **ПК 1.1** | Составление технологических карт, сырьевой ведомости и требования-накладной (оформление заявки на отпуск со склада) в соответствии **с ГОСТ 31987-2012**  *Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению. Построению и содержанию.*  **Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий**  **Способами минимизации отходов**  **Таблицами взаимозаменяемости продуктов** | **3** |
| **3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.** | **ПК 1.1** | Выбор продуктов (сырья) необходимого качества для приготовления полуфабрикатов для блюд на овощи, грибы, мясо, рыбу, птицу, специи и приправы.  **В соответствии с требованиями ГОСТов**  *Перечень ГОСТ раздел67.080.20-Овощи и продукты их переработки*;  *Гост 34159-2017 Продукты из мяса. Общие технические условия.*  *Гост 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.*  *Первичная обработка домашней птицы и дичи (оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, формовка (заправка) и приготовление полуфабрикатов).*  Адекватный выбор продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов в соответствии с основным продуктом. | **1,5** |
| Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Подготовка, обработка различными методами экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке, в соответствии со сборником рецептур;сезонностью. | **1,5** |
| **4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** | **ПК 1.1** | Взвешивание овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика на весоизмерительных приборах (электронные или циферблатные весы) в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью). | **1,5** |
| Изменение закладки продуктов, нормы вложение сырья в соответствии с выходом полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.  Точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов. | **1,5** |
| **5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовленияполуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.** | **ПК 1.1** | Выбор и выполнение техники и качества нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов,рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика с учетом минимизации отходов, сохранением форм и размеров нарезки.  **В соответствии с формами нарезки овощей:**  ***Традиционными***  брусочек (сечение 05, \*0,5, длина 3-4 см.)  кубик, (сечение 1\*1 или 1,5\*1.5)  долька (длина 3-4 см., ширина широкого ребра-1,5 см)  соломка (Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см)  ***Нетрадиционными***  Жардиньер (короткие брусочки 3\*3 \*18 мм  Маседуан (5\*5\*5мм)  Алюмет (мелкие брусочки 30\*5 мм)  Батат (кубики 15\*15\*15 мм)  **Виды нарезки полуфабрикатов из мяса:**порционные**,** мелкокусковые**,** крупнокусковые.  **Виды нарезки полуфабрикатов из рыбы:** стейки, филе с кожей и костями. филе с кожей без костей, рабы «бантом», рыба «восьмеркой».  **Виды полуфабрикатов из птицы, дичи:**целые тушки**,** порционные**,** мелкокусковые**,** рубленные.  Приготовление различных фаршей из мяса, птицы, дичи, рыбы.  **Методы приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов:**маринование фарширование, пассерование,припускание.  **Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы:**варка, припускание, жаренье основным способом, жаренье во фритюре, запекание.  **Методы приготовления полуфабрикатов из мяса:** жаренье основным способом, варка,запекание, запекание в форме/на решетке, метод непрямого жара, приготовление на открытом огне, маринование.  **Методы приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи:**консервирование, варка, жарка, припускание, тушение, запекание.  Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены. | **3** |
| **6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.** | **ПК 1.3** | ***Обработка овощей и грибов:*** сортировка*,* калибровка*,* мойка*,* очистка*,* дочистка (при необходимости)*,* промывание*,* нарезка (приготовление п\ф). | **2** |
| ***Обработка мяса:*** оттаивание*,* мытье, сушка*,* деление на части*,* обвалка*,* жиловка и зачистка*,* приготовление полуфабрикатов.  ***Обработка птицы, дичи:*** размораживание*,* опаливание*,* потрошение*,* приготовление п\ф. | **2** |
| ***Обработка рыбы:*** оттаивание***,*** очистка от чешуи***,*** освобождение рыбы от загрязнений и несъедобных частей (голова, плавники, хвост)***,*** пластование или придание рыбе нужной формы (приготовление п/ф). | **2** |
| **7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.** **\*Правила эксплуатации кухонных роботов.** | **ПК 1.1** | Виды, назначение технологического оборудования (овощечистки, овощерезки) и производственного инвентаря (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники), инструментов (ножи, терки), посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними **в овощном цехе.**Способы их безопасной эксплуатации.  Виды, назначение технологического оборудования (мясорубка, холодильный шкаф, слайсер) и производственного инвентаря (производственные столы, ванны для промывки, тележки, стеллажи, гастроемкости), инструментов (ножи, топоры), посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними **в мясном цехе.**Способы их безопасной эксплуатации.  Виды, назначение технологического оборудования (холодильный шкаф, столы с отверстием для сбора отходов) и производственного инвентаря (ванны для промывки, стеллажи, гастроемкости), инструментов (ножи, терки, скребки), посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними **в рыбном цехе.**Способы их безопасной эксплуатации.  Рациональный подбор оборудования, инвентаря.  Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с технологическим процессом. | **3** |
| **8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.** | **ПК 1.3** | Требования к качеству готовых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из овощей(ГОСТ Р 57976-2017 Фрукты и овощи свежие. Термины и определения), грибов(ГОСТ Р 56827-2015 Грибы шампиньоны свежие культивируемые. Технические условия), рыбы, нерыбного водного сырья (ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб), мяса(ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия), птицы(ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия), дичи, кролика(ТУ 10.13.14-218-37676459-2017 Полуфабрикаты из мяса кролика охлажденные и замороженные) перед упаковкой на вынос. **Определение качества с использованием:**  **- Визуального метода**  Внешний вид: *размер, форма, окраска.*  **- Осязательного метода**  Консистенция:*однородность, степень дисперсии, структура, сочность, хрупкость, наличие твердых включений, хруст*.  **- Обонятельного метода**  *Запах, аромат, букет*  **- Аудиометода;**  **- Вкусового метода** | **3** |
| **9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.** | **ПК 1.3** | Хранение овощных полуфабрикатов (сырых, вареных), условия и сроки хранения.  Хранение мясных полуфабрикатов (охлажденные, замороженные, прошедшие тепловую обработку).  Хранение рыбных полуфабрикатов (охлажденные п\ф, котлетную массу, п\ф из котлетной массы, целую рыбу).  Хранение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.  Хранение полуфабрикатов из птицы, дичи. | **3** |
| **10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.** | **ПК 1.3** | Формовка, упаковка полуфабрикатов из котлетной массы.  Взвешивание готовых полуфабрикатов перед отдачей. | **3** |
| **11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.** | **ПК 1.2** | Применение процессов охлаждения и заморозки овощей, грибов,рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них с целью сохранения питательной ценности.  **Использование в работе шкафа шоковой заморозки.**  **Применение в работе приемов интенсивного охлаждения и шоковой заморозки (-70 градусов)** | **3** |
| **12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.** | **ПК 1.3** | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаиз овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». (п. 3.3 Требования к хранению пищевых продуктов, приложение 1 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре 4±2 ̊С). | **3** |
| **13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.** | **ПК 1.3** | Осуществление приёмов упаковки, маркировки, складирования и хранения неиспользованных продуктов в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. решением Комиссии ТС №881 от 09.12.2011 г.).  Использование вакуумной упаковки, металлических контейнеров (стальных/алюминиевых), тары из полимерных материалов, целлофана, полиэтилена.  Маркировка упаковочных материалов. | **3** |
| **14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **ПК 1.4** | ***Ассортимент полуфабрикатов из овощей:***  - полуфабрикаты из картофеля, моркови, капусты, болгарского перца;  - полуфабрикаты из шампиньонов;  - полуфабрикаты из новых видов овощей (арбузный редис, капуста Романеско, артишок).  ***Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья:***  - полуфабрикаты из свежей рыбы  - полуфабрикаты из кальмаров  - полуфабрикаты из котлетной массы  ***Ассортимент полуфабрикатов из мяса:***  - полуфабрикаты из крупных кусков мяса  - полуфабрикаты из мелких кусков мяса  - полуфабрикаты из котлетной массы  ***Ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи:***  - полуфабрикаты из грудки  - полуфабрикаты из целой тушки птицы  - полуфабрикаты из котлетной массы  ***Ассортимент полуфабрикатов из кролика:***  - полуфабрикаты из спинной части кролика | **3** |
| **15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. \*Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для разработки рецептур.** | **ПК 1.4** | Анализ имеющихся аналогичных рецептур и технологии по нормативным материалам и другим источникам информации.  Определение сырьевого набора и на его основе составление рецептуры.  Опытные проработки с целью уточнения рецептуры (по нормам расхода сырья – брутто и нетто)  Определение выхода полуфабриката и блюда с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами (Сборники технических нормативов и другая техническая документация).  **Работа с программой Шеф-эксперт .** | **6** |
| **16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** |  | ***Алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты) следующий:***  В карту заносятся названия продуктов, предусмотренных рецептурой блюда, кулинарного изделия.  Определяется количество сырья и продуктов по нормам брутто (по весу нетто - для полуфабрикатов), приведенным в сборнике рецептур, в расчете на 100 порций или 10 кг.  Отражается учетная цена 1 кг каждого компонента по данным бухгалтерского учета.  Определяются показатели в графе сумма путем умножения массы продукта на цену за один кг или на одну штуку.  Определяется общая стоимость сырьевого набора в расчете на 100 блюд (10 кг), которая отражается по строке «Общая стоимость набора продуктов» в графе «Сумма».  Определяется учетная цена продажи 1 блюда (кулинарного изделия) путем деления общей стоимости сырьевого набора на 100 порций (10 кг). Отражается в графе «Сума» по строке «Цена продажи1 блюда».  По строке «Выход блюда» проставляется выход блюда в граммах. Выход вторых блюд указывается двумя значениями (через дробь): вес основного продукта, вес гарнира и соуса. | **3** |
| **17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.** **\*Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами).**  **Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов.** |  | ***Эффективное общение с потребителями.***  ***Применение профессиональной терминологии.***  ***Правильный выбор и предложениеполуфабрикатов, ориентируясь на конкретного потребителя.*** Ассортимент реализуемой продукции, цены на продукцию.  Состав и методы приготовления полуфабрикатов.  Важность использования профессионального терминологии и правильного произношения иностранных названий.  Пищевая и энергетическая ценность блюд и возможное наличие продуктов, вызывающих аллергию.  Метод обслуживания потребителей через прилавок раздачу.  Особенности обслуживания детей и людей со специальными потребностями. | **3** |
| **18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.** | **ПК 1.1** | Организация и проведение подготовки рабочих мест в овощном, заготовочном, мясном и рыбном цехах, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами ***в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»***  ***Выполнение операций в следующей последовательности***   1. *Проверка заземления, зануления оборудования.* 2. *Проверка чистоты рабочего места и санитарного состояния.* 3. *Проверка температуры холодильника и порядка маркировки.*   *4. Подготовка рабочей зоны и включение оборудования*  *5. Подготовка инвентаря, посуды, сырья, материалов.* | **3** |
| **19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.** |  | Проведение текущей уборки рабочего мест повара в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», пункт 5 «Требования к устройству и содержанию помещений»  Мытье кухонной посуды, производственного инвентаря в соответствии сСанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», пункт 6 «Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре»  **в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности.**  **Принципы ХАССП в уборке пищевых помещений.**  **Уборка, мойка и дезинфекция, в рамках процедур ХАССП.** | **3** |
| **Оформление и сдача дневника** |  | 1. Содержание выполненных работ  2. Наличие подписей и печатей от руководителя практики с предприятия  3. Оформление дневника. | **6** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной практики реализуется на предприятиях общественного питания ООО «ТД СПП», АО «Гулливер», ООО «Брат групп», ООО «Днепр», ООО «Зерно», ООО «Три товарища», ООО «Кравченко групп ресторанс», ООО «Ресторбизнес», ООО «Кравченко групп Деливери», ООО «Мастер Кухня», ООО «Ян»,ООО «Загора», ООО «Графин», ООО «Альтернатива», ООО «Аксиома», ООО «Авиатор», ООО «Гранд пицца», ООО «Ракурс отель», на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

А также учебная практика может реализовываться на базе техникума: в учебных лабораториях: №14 Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, №17 Учебный кулинарный и кондитерский цех. Автоматизация производственных процессов.

Для реализации рабочей программы учебной практики в лабораториях имеется **оборудование**: пароконвектоматы, конвекционные печи, микроволновая печь, расстоечный шкаф, электрофритюрницы, электросковороды, электрические плиты и шкафы,электрогриль, вакууматор, шкаф шоковой заморозки, шкаф холодильный, шкаф морозильный, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); электрическая мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка,машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная,тестомесильные машины; **инструменты и приспособления:**профессиональные ножи поварской тройки, разделочные доски цветовой маркеровки, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки, газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга.

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых 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 рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур 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. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

**Дополнительные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**Литература актуализирована Протокол № 1 от 30.08.2023 г.**

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла. Практика проводится концентрированно, концентрированно в несколько периодов, рассредоточено, в зависимости от графика учебного процесса.

Учебная практика проводится после изучения **МДК 01.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, **МДК 01.02** Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 академических часов в неделю.

При проведении учебной практики группа может делиться на подгруппы численностью 8 – 12 человек.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Приказом директора определяется место и время повторного прохождения практики. Руководитель учебной практики составляет график проведения учебной практики и осуществляет контроль за качеством освоения программы обучающихся.

**Обучающиеся заочной формы**обученияреализуют программу учебной практики самостоятельно. Обучающиеся,имеющие стаж работы по профилю специальности (родственной) или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной практики. Для освобождения обучающийся предоставляет в техникум справку-характеристику с основного места работы.

Итоговая оценка по результатам учебной практики выставляется руководителем практики от техникумана основании предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;

-дневника по практике.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Реализация программы учебной практики 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации учебной практики, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе практической подготовки в соответствии с программой практики.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПК** | **Результаты обучения (освоенные умения и первоначальный практический опыт)** | **Показатели сформированности результатов практики** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК 1.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Практический опыт  Умения | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); * рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; * точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; * соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;   соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. | - Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности в период учебной практики.  - Экспертная оценка качества выполненных работ (процесса деятельности).  - Экспертная оценка продукта деятельности.  - Экспертная оценка дневника по учебной практике.  - Экспертная оценка портфолио. |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | Практический опыт  Умения | Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | Практический опыт  Умения | * соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; * точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;   эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| ПК 1.4.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Практический опыт  Умения | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: * оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; * соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; * соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; * актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; * оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; * точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; * точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; * правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; * оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); * демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки. |