

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация- разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»
Разработчик: Аленичева Наталья Викторовна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С.Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения программы учебной практики должны

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

знать:

- 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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- 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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

в том числе, профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 1.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 1.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Тематический план и содержание программы учебной практики ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

3.1. Тематический план

Коды ПК	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		72
ПК1.1-1.4	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены	2
	Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	2
	Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены	2
	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из мяса повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места.	4
	Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом.	2
	Отработка практических навыков приготовления шпигованного мяса, натуральных порционных полуфабрикатов из мяса (биштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная), порционных панированных полуфабрикатов из мяса (ромштекс, котлета отбивная, шницель) и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (бефстроганов, поджарка, гуляш, жаркое по-домашнему).	4
	Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению	4
	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из птицы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места.	2
	Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом.	2
	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из целой тушки птицы (цыпленок-табака), полуфабрикатов из филе птицы (котлета натуральная, фаршированная котлета), приготовления фаршированного куриного филе и рулетов из мякоти птицы с начинкой	6

Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению	4
Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места.	2
Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом.	2
Отработка практических навыков приготовления рыбных полуфабрикатов для блюда «Рыба в тесте жареная». Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению	2
Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для приготовления новых полуфабрикатов повышенной сложности.	4
Разработка рецептуры нового полуфабриката, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности	4
Оформление технологических и технико-технологических карт на новые полуфабрикаты	4
Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления нового полуфабриката повышенной сложности. Подготовка рабочего места.	4
Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление полуфабриката повышенной сложности.	4
Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного полуфабриката повышенной сложности и технико-технологической карты на него	4
Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места.	2
Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом.	2
Приготовление, оформление и подача куриных ножек фаршированных	2
Дифференцированный зачет.	2

1.1. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем программы	Содержание материала	Объем часов
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация рабочего места приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены	6
Раздел 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		34
Тема 2.1. Производство полуфабрикатов из мяса повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из мяса повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления шпигованного мяса, натуральных порционных полуфабрикатов из мяса (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная), порционных панированных полуфабрикатов из мяса (ромштекс, котлета отбивная, шницель) и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (бефстроганов, поджарка, гуляш, жаркое по-домашнему). Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению	14
Тема 2.2. Производство полуфабрикатов из птицы повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из птицы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из целой тушки птицы (цыпленок-табака), полуфабрикатов из филе птицы	14

	(котлета натуральная, фаршированная котлета), приготовления фаршированного куриного филе и рулетов из мякоти птицы с начинкой. Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению	
Тема 2.3. Производство полуфабрикатов из рыбы повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления рыбных полуфабрикатов для блюда «Рыба в тесте жареная». Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению	6
Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		32
Тема 3.1. Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру	Отработка практических навыков определения необходимого материально-технического оснащения и сырья для приготовления новых полуфабрикатов повышенной сложности. Разработка рецептуры нового полуфабриката, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые полуфабрикаты	12
Тема 3.2. Приготовление нового полуфабриката	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления нового полуфабриката повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление полуфабриката повышенной сложности. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного полуфабриката повышенной сложности и технико-технологической карты на него	12
Проверочная работа: приготовление куриных ножек фаршированных	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подача куриных ножек фаршированных	6
Дифференцированный зачет		2

4. Условия реализации программы учебной практики

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Она представляет собой вид профессиональной деятельности, направленной на формирование, развитие и закрепление практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Техникум обеспечивает прохождение учебной практики всеми студентами в соответствии с учебным планом. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков и учебном поварском и кондитерском цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Возможно прохождение учебной практики на предприятиях города, деятельность которых соответствует профилю подготовки студентов.

На учебной практике выполняются все виды профессиональной деятельности, предусмотренные программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест учебной практики соответствует содержанию деятельности, направленной на формирование, развитие и закрепление практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики предполагает наличие мастерских:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь,

микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер, ховоли, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризер, стол холодильный с охлаждаемой горкой, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер, мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер, процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный, соковыжималки, кофемолка, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, сифон, газовая горелка, барная станция для порционирования соусов, наборы инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллажи, моечные ванны.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, гриль сковорода, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, скалки для теста, лопатки (металлические, силиконовые), половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, набор ножей «поварская тройка», кондитерские мешки с насадками, наборы выемок (различной формы), столовая посуда и приборы для подачи блюд, корзины для отходов и мусора.

учебный поварской и кондитерский цех.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер, тестораскаточная машина, планетарный миксер, тестомесильная машина, миксер, мясорубка, куттер, соковыжималки, пресс для пиццы, планетарный миксер, машина для вакуумной упаковки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стол производственный с деревянным покрытием, стол производственный с мраморным покрытием (охлаждаемый), стеллажи, моечные ванны, термометр инфракрасный, термометр со щупом, аэрограф.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

дежи к тестомесильной машине и к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), щипцы кулинарные универсальные, скребки

(пластиковые и металлические), кисти силиконовые, круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), формы для штучных кексов цилиндрической иконической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, ножи, ножи-пилки, паллета, кондитерские мешки с насадками, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарон, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки для теста, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, наборы выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаки, подложки для тортов (деревянные), противни, противни перфорированные для багетов, корзины для отходов и мусора.

При прохождении учебной практики на предприятиях города, деятельность которых соответствует профилю подготовки по специальности, материально-техническое обеспечение индивидуально для каждого студента, согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных компетенций	Умения и действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 1.1. – 1.4.	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
	<p>Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество безопасности сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с видом работ;</p> <p>обеспечивать выполнение работы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию полуфабрикатов;</p> <p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>проверять качество и соответствие</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <p>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практических заданий на учебной практике</p>	<p>правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов</p> <p>адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации;</p> <p>правильность организации рабочего места по обработке основного и дополнительного сырья вручную и механическим способом; владение приемами первичной и тепловой обработки; рациональность использования основного и дополнительного сырья при их обработке; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки; рациональность действий и т.д.</p>
		<p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения проверочной работы</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений и действий в процессе выполнения практического задания на экзамене квалификационном</p> <p><i>Итоговый контроль</i></p>	<p>«отлично» - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса; умелое обращение с технологическим оборудованием и инвентарём, применение рациональных приёмов труда; строгое соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности;</p>

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к полуфабрикатам;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>проверять качество и соответствие экзотических и редких видововой и грибов технологическим требованиям;</p> <p>определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки;</p> <p>производить обработку регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;</p> <p>нарезать/формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья и пищевых продуктов;</p> <p>рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких и экзотических видов сырья с учетом его технологических свойств, назначения;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, подготовка к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</p> <p>выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья;</p> <p>контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <p>контролировать соблюдение</p>	<p>экспертная оценка сформированности ПК и УК на демонстрационном экзамене</p>	<p>«хорошо» - в процессе выполнения работы имели место совершение одной ошибки или двух-трех неточностей, но которые не повлияли на качество изделия;</p> <p>«удовлетворительно» - работа выполнена в соответствии с нормативно-технической документацией и соблюдением технологического процесса с соблюдением технологического процесса, но допущены существенные ошибки и недочёты которые не значительно повлияли на качество изделия;</p> <p>«неудовлетворительно» - работа выполнена не качественно, в несоответствии с нормативно-технической документацией и не соблюдением технологического процесса; допущены существенные ошибки, и недочёты которые повлияли на качество изделий</p>
--	---	--	--

	<p>товарнососедства пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки; готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении сырья;</p> <p>нарезать, измельчать продукты вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) с</p>		
--	---	--	--

	<p> учетом ресурсосбережения; рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления; использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов при разработке рецептур полуфабрикатов; подбирать тип и количество продуктов, пряностей и приправ для создания полуфабриката; соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать проработку разработанных полуфабрикатов и корректировать рецептуру; анализировать разработанную рецептуру; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа; рассчитывать цену на разработанный полуфабрикат; рассчитывать энергетическую ценность разработанного полуфабриката; изменять закладку продуктов в рецептурах разработанных полуфабрикатов с учетом замены сырья, продуктов, в том числе сезонные, региональные; осуществлять пересчет количества </p>		
--	---	--	--

	<p>продуктов с учетом изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>рассчитывать выход полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости сырья;</p> <p>составлять технологически верные описания приготовления полуфабрикатов;</p> <p>предлагать продажные цены на полуфабрикаты с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением;</p> <p>представлять разработанные полуфабрикаты руководству и потенциальным клиентам;</p> <p>выбирать формы и методы презентации;</p> <p>взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых полуфабрикатов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов;</p> <p>анализировать спрос на новые полуфабрикаты;</p> <p>использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения выхода, изменения пропорции основного и дополнительного сырья, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости ит.д.</p>		
--	---	--	--