

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

естественно-научный профиль

г. Шумиха, 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

_____ /Г.А. Букреева/

Приказ № _____ от « _____ » _____ 2020 года

ОДОБРЕНА

предметно – цикловой комиссией
преподавателей профессионального цикла

Протокол № _____ от _____ 2020 года

Председатель предметно - цикловой комиссии

_____/_____

СОСТАВИТЕЛЬ (АВТОР):

Барыкина Екатерина Анатольевна (ФИО)

мастер п.о. (звание, должность)

ГБПОУ «Шумихинский аграрно – строительный колледж» (наименование ПОО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

_____ (ФИО)

_____ (звание, должность)

_____ (наименование ПОО)

Содержание

Наименование раздела	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание программы учебной и производственной практики	6
3. Условия реализации программы учебной и производственной практики	10
4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	12

1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.2. Цели и задачи учебной/производственной практики – требования к результатам освоения программы практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной/производственной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен приобрести общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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 традиционных 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Основной вид деятельности.

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту.

ПМ02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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, 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; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

- 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: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- 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.

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур 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 продуктов.

2. Результаты освоения программы учебной/ производственной практики

Выпускник, освоивший программы УП и ПП подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии для профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями:

ПМ02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

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

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

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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

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

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

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

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

3. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
		360
Профессиональный модуль		
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Раздел УП		144
Тема 1. 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.		6
Тема 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		6
Тема 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		6
Тема 4. Выбор, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		6
Тема 5. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.		6
Тема 6. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечение безопасности при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		6

Тема 7. 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.	6
Тема 8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибов и сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов и сыра	6
Тема 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов.	6
Тема 10. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности сложных горячих соусов.	6
Тема 11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6
Тема 12. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.	6
Тема 13. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.	6
Тема 14. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.	6
Тема 15. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыба. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы.	6
Тема 16. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыба. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы.	6
Тема 17. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из кролика.	6
Тема 18. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.	6
Тема 19. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей.	6
Тема 20. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей.	6
Тема 21. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
Тема 22. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 23. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6
Тема 24. Дифференцированный зачет	6

Содержание программы производственной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов 360
Профессиональный модуль		
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Раздел III		216
Тема 1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии - базе практики. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания на базе практики (предприятии).		6
Тема 2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		6
Тема 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.		6
Тема 4. 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.		6
Тема 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		6
Тема 6. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		6
Тема 7. 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.		6
Тема 8. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		6
Тема 9. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		6
Тема 10. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.		6
Тема 11. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.		6
Тема 12. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.		6
Тема 13. Обеспечение безопасности при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		6
Тема 14. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.		6

Тема 15. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов.	6
Тема 16. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	6
Тема 17. Отработка приемов приготовления и оформления горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности горячих блюд из овощей.	6
Тема 18. Отработка приемов приготовления и оформления горячих блюд из грибов и сыра. Контроль качества и безопасности горячих блюд из грибов и сыра.	6
Тема 19. Отработка практических навыков приготовления и оформления горячих супов. Контроль качества и безопасности горячих супов.	6
Тема 20. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов. Контроль качества и безопасности горячих соусов.	6
Тема 21. Отработка практических навыков приготовления и оформления горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль качества и безопасности горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
Тема 22. Отработка приемов приготовления и оформления горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности горячих блюд из мяса.	6
Тема 23. Отработка практических навыков приготовления и оформления горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности горячих блюд из домашней птицы.	6
Тема 24. Отработка практических навыков приготовления и оформления горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности горячих блюд из дичи.	6
Тема 25. Отработка приемов приготовления и оформления горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности горячих блюд из домашней птицы.	6
Тема 26. Отработка приемов приготовления и оформления горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности горячих блюд из дичи.	6
Тема 27. Отработка приемов приготовления и оформления горячих блюд из рыба. Контроль качества и безопасности горячих блюд из рыбы.	6
Тема 28. Отработка приемов приготовления и оформления горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности горячих блюд из кролика.	6
Тема 29. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 30. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
Тема 31. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.	6
Тема 32. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
Тема 33. 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.	6
Тема 34. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального	6

использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Тема 35. 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.	6
Тема 36. Дифференцированный зачет	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и кондитерского цеха**

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного и кондитерского цеха:**

- плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочие места для обучающихся (5);

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособия для нач. проф. образования / Н.Э Харченко.-7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2019.- 512 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/>
2. www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
3. <http://fcior.edu.ru/>
4. <http://LearningApps.org> - Сервис разработки интерактивных модулей LearningApps

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной/производственной практики (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в:	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий .	продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы,	Промежуточный контроль в форме: дифзачета

деятельности	периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненны	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	- Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; адекватность применения нормативной документации в предпринимательской деятельности.	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,