

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по
УП
ГПОУ «ЛГК»
_____ Димова О.А.
« ____ » _____ 2021 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 03
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: 16675 Повар

Программа учебной практики (далее УП 03) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 723 от 2 августа 2013 г.;

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГПОУ «ПГК».

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа Министерства образования Забайкальского края от 9.12.2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»
Забайкальского края

Разработчики:

Гринько В.Ф. - мастер производственного обучения «ПГК»

Епифанцева Н.М. - мастер производственного обучения «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК

Информационно-экономического и торгово-кулинарного циклов

Протокол № __ от «__» _____ 2021 г

Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП 03
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 03
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УП 03
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 03

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП 03

1.1 Область применения программы

Данная программа УП 03 является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Программа подготовлена для обучения обучающихся (базовой углублённой подготовки) в освоении основных видов профессиональной деятельности и соответствующих общих и профессиональных компетенций со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

1.2 Цели и задачи УП 03.

Формирование и развития у обучающихся практико-ориентированную подготовку первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по виду профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» для освоения рабочей профессии: обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин, овладение обучающимися современными технологическими приемами, умениями приготовления;
- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи;
- воспитание высокой культуры трудолюбия, аккуратности, при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в сфере профессиональной деятельности, в области пищевой промышленности и общественного питания;
- способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятие нужного решения.

1.3. Место проведения УП 03 ГПОУ «ПГК»

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы УП 03

Всего **144 часа**

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачёт

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 03

2.1 Требования к результатам освоения УП 03

В результате прохождения УП 03 по виду профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарных курсов.

МДК 03.01 Технология приготовления и подготовки к реализации и хранению холодных блюд кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента (32)	
Знать	<ul style="list-style-type: none">- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
МДК 03. 02 Технология приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (164)	
Знать	<ul style="list-style-type: none">- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Результатом освоения программы УП 03 является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УП.03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3.1 Тематический план

Разделы	Код ПК	Наименование	Количество часов
Раздел 1	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	12
Раздел 2	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6
Раздел 3	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	30
Раздел 4	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	48
Раздел 5	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	12
Раздел 6	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	24
		Дифференцированный зачет УП 03	12
	ИТОГО		144

3.2 Содержание УП 03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Разделы	Коды и наименование профессиональных компетенций	Кол-во часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		
	Тема 1.1 Соблюдение техники безопасности и санитарных норм в холодном и кулинарном цехах.	6
	Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами повара для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6
	Тема 2.1 Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6

Раздел 3	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	30
	Тема 3.1 Приготовление, оформление салатов из сырых, варёных овощей и винегретов.	6
	Тема 3.2 Приготовление и оформление салатов с рыбными продуктами.	6
	Тема 3.3 Приготовление и оформление салатов с мясными продуктами.	6
	Тема 3.4 Приготовление салатов из мяса птицы.	6
	Тема 3.5 Приготовление салатов из гастрономических продуктов.	6
Раздел 4	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	48
	Тема 4.1 Приготовление и оформления бутербродов открытых и закрытых.	6
	Тема 4.2 Приготовление и оформление горячих бутербродов.	6
	Тема 4.3 Приготовление и оформление закусочных бутербродов (канапе).	6
	Тема 4.4 Приготовление и оформление холодных закусок из овощей и грибов.	6
	Тема 4.5 Приготовление и оформление холодных закусок из рыбы.	6
	Тема 4.6 Приготовление и оформление холодных закусок из мяса, птицы.	6
	Тема 4.7 Приготовление и оформление паштета.	6
Тема 4.8 Приготовление и оформление тапасов.	6	
Раздел 5	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	12
	Тема 5.1 Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы	6
	Тема 5.2 Приготовление и оформление холодных блюд из нерыбного водного сырья	6
Раздел 6.	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	24
	Тема 6.1 Приготовление и оформление холодных блюд из мяса и гарниров к ним.	6
	Тема 6.2 Приготовление и оформление холодных блюд из домашней птицы и гарниров.	6
	Тема 6.3 Приготовление и оформление заливных, студней, холодца.	6
Тема 6.4 Приготовление и оформление холодных блюд из дичи и гарниров.	6	
Дифференцированный зачет	Проверочная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	12
<p>УМЕТЬ: - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способ приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
ИТОГО:		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП 03

4.1 Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы УП 03 предполагает наличие производственной мастерской и лаборатории.

Оснащение

комплект учебно-методической документацией;
наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
мультимедиа

Оборудование рабочих мест

комплект оборудования
комплект инвентаря
электроплиты
жарочные шкафы
овощерезки
мясорубки
не механическое оборудование
комплект посуды
комплект столовых приборов
моечные ванны

Технические средства обучения: компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2017
3. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М . Академия, 2018г.
8. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:М., Изд-во «Академия», 2018
9. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
14. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2016
15. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2016

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 3 – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2008
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2008
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

5. Сборники
6. 1000 рецептов на скорую руку – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
7. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
8. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2007
9. Цыганенко В.А., Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий-И. Киев Арий, 2010
10. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013
11. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2017

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество
3. Шев – повар

Плакаты

1. «Блюда из овощей»
2. «Виды грибов»
3. «Овощной цех»
4. «Простая, сложная фигурная нарезка овощей»

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к УП 03 в рамках профессионального модуля ПМ 03 является освоение знаний, необходимых для получения первичных профессиональных умений, навыков.

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастер производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения

Место УП 03 в структуре.

УП 03 базируется на освоение предметов обще профессиональных дисциплин:

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.05 Основы калькуляции и учёта
- ОП.06 Охрана труда
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на УП 03.

4.4 Формы проведения УП 03.

УП 03 проводится в учебно-производственном помещении расположенным на территории ГПОУ «ПГК». Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

4.5 Место и время проведения УП 03.

УП 03 проводятся в течении учебного года на 3 курсе, при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется, как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. УП 03 руководит мастер производственного обучения по профессии повар, кондитер.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные ПК)	Проверяемые умения	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>=Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;</p>	<p>Рабочее место организовано самостоятельно с учётом инструкций и регламентов; Соблюдение правил личной гигиены и ТБ</p>	<p>Самостоятельное планирование предстоящей работы. Соблюдение правил личной гигиены и ТБ в соответствии с инструкциями и регламентами. Экономное расходование сырья, электроэнергии.</p>	<p><i>Дифференцированным зачётом,</i></p> <p><i>Выполнение итоговой комплексной работы</i></p>
<p>4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>=Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией</p>	<p>Аккуратность и точность в работе.</p>	
<p>5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>=Выбирать, применять, комбинировать способ приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>Правильная последовательность технологических операций</p>	<p>Проявление повышенного интереса к профессии. Последовательность технологических операций выполнена в соответствии с нормативно-технологической документацией</p>	
<p>6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>=Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Точное соблюдение установленных правил подачи и оформления блюд</p>	<p>Качество приготовленных блюд и изделий полностью соответствует требованиям. Полное соблюдение установленных правил</p>	

ПК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Умения: Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим / лабораторным работам и занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>
	<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовке пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировать(комплектовать), эстетично</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по</p>	<p>Точность оценки Соответствиетребованиям инструкций, регламентов Рациональностьдействий и т.д. Адекватность,оптимальность выбораспособов действий,методов,</p>

	упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции	учебной и производственной Практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	техник, последовательных действий и т.д. - Точность оценки Соответствия требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
--	--	---	--

