|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа **Рабочая программа**  Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006  **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1-24** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Ульяновск

2022 – 2023 уч. год

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532)

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  МК отделения сервиса  Председатель М/К  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева  Протокол №1 от «30» августа 2022 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.С.Лобанова  «30» августа 2022 г. |

Разработчик от организации:

Мастер производственного обучения – Абрамова Анастасия Алексеевна

Мастер производственного обучения –Лобанова Татьяна Сергеевна

Эксперт от работодателя:

Ведущий менеджер по персоналу ООО «Город Кафе» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Тихомирова

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Паспорт программы учебной практики. | 4 |
|  | Тематический план и содержание учебной практики. | 14 |
|  | Условия реализации программы учебной практики. | 18 |
|  | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 21 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

В части освоения квалификации: повар, кондитер

и вида профессиональной деятельности:  **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

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

**Задачи учебной практики:**

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

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

-формированию общих и профессиональных компетенций

**Общие компетенции:**

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

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**   * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок * Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:   - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;  - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;  - тереть хрен на терке и заливать кипятком;  - растирать горчичный порошок с пряным отваром;  - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;  - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  - готовить производные соуса майонез;  - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;   * выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; * охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; * рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * определять степень готовности соусов; * проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; * творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Практический опыт:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  - прослаивать компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты заправками;  - доводить салаты до вкуса;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; * проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи салатов; * хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов |
| ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  - готовить квашеную капусту;  - мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  - фаршировать куриные и перепелиные яйца;  - фаршировать шляпки грибов;  - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  - вырезать украшения з овощей, грибов;  - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  - доводить до вкуса;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; * проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; * хранить бутерброды, холодные закуски * с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;  - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить рыбное желе;  - украшать и заливать рыбные продукты порциями;  - вынимать рыбное желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;  - снимать кожу с отварного языка;  - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  - украшать и заливать мясные продукты порциями;  - вынимать готовое желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; * охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |

**Личностные результаты реализации программы воспитания**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| **ЛР 8** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| **ЛР 11** | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| **ЛР 13** | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
|  | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** |
| **ЛР 16** | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| **ЛР 17** | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| **ЛР 18** | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| **ЛР 19** | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| **ЛР 20** | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| **ЛР 21** | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| **ЛР 23** | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** |
| **ЛР 24** | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** |
| **ЛР 26** | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессионального модуля** | **ПК** | **Содержание работ** | **Объем часов** |
| **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  |  | **72** |
| **Вводное занятие.** |  | Ознакомление с предприятием общественного питания.  Прохождение инструктажа по технике безопасности ИОТ-13-20, ИОТ-08-20, ИОТ-03-30. | **6** |
| **1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологические требования к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию.** | **ПК 3.2-3.6**  **ЛР. 13**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | **Качество холодных блюд и закусок определяется по:**  - органолептическими показателями;  - физико-химическими показателями;  - микробиологическими показателями.  **Требования к качеству:**  - *бутербродов* (хлеб не черствый, толщина куска в открытых бутербродах – 1 - 1,5 см, в закрытых - 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхання и изменения цвета).  - *салатов* (Овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата. Выкладывают салаты горкой. Зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, не потемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующий используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок готовой капусты. Огурцы свежие, не допускаются перезрелые с грубыми семечками и кожей).  - *простых холодных блюд* (Рыбные холодные блюда и закуски. Рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусками, красиво украшена, иметь цвет, соответствующий виду рыбы; у заливной рыбы желе светло-желтое, прозрачное, вкус, соответствующий вкусу рыбы в зависимости от обработки. У заливной рыбы и рыбы под маринадом вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, не крошащаяся, у рубленой сельди – мажущаяся. Мясные холодные блюда. Мясо и мясопродукты нарезают поперек волокон наискось, широкими лентами. Цвет, свойственный цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый). Вкус, соответствующий виду продукта. Консистенция упругая, плотная, эластичная. Овощи мягкие, но не крошливые. Студень должен быть хорошо застывшим с кусочками основного продукта. Цвет серый. Вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция желе плотная, упругая, мясных продуктов – мягкая.  - *холодных закусок* (хранят в холодильных шкафах при температуре 0 - 6°С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), покрытой крышкой или сухой марлей. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а семгу, балык, осетрину и подобные им продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей). | **9** |
| **2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями** | **ПК 3.1**  **ЛР. 4**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Организация рабочего места в соответствии с ***СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»***  п.*6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре*  **В соответствии с технологическим процессом**  Выбор производственного помещения  Производственных столов;  Маркированного инвентаря: доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (синие: рыба, нерыбное водное сырье), (желтые: сырая птица), (красные: сырое мясо), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция);  - гастрономические ножи, томаторезки ручные, яйцерезки, приспособления для нарезки сыра, ручной делитель масла, соковыжималки ручные, лотки для заливных блюд, формы для паштетов, заливных и сладких блюд, вилки производственные для для раскладывания блюд, приборы для раскладывания блюд  -холодильные шкафы, слайсер, овощерезка, вакууматор  - посуда для подачи (блюда, вазы, салатницы, икорницы, розетки, лотки)  -Сборник рецептур, технологические карты,  инструкции по технике безопасности при выполнении работ на тепловом оборудовании.  Следование инструкции по технике безопасности, охране труда при работе на холодильном оборудовании. | **3** |
| Виды, назначение технологического оборудования (холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки, стол с охлаждаемой поверхностью, куттер, слайсер, вакууматор) и производственного инвентаря (доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (синие: рыба, нерыбное водное сырье), (желтые: сырая птица), (красные: сырое мясо), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция)), инструментов (гастрономические ножи, томаторезки ручные, яйцерезки, приспособления для нарезки сыра, ручной делитель масла, соковыжималки ручные, лотки для заливных блюд, формы для паштетов, заливных и сладких блюд, вилки производственные для для раскладывания блюд, приборы для раскладывания блюд), посуды (блюда, вазы, салатницы, икорницы, розетки, лотки) в холодном цехе, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Способы их безопасной эксплуатации.  Определение назначения каждого вида оборудования и инвентаря для всех этапов технологического процесса, его безопасное использование. | **6** |
| **3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.** | **ПК 3.2-3.6**  **ЛР. 10**  **ЛР. 13**  **ЛР. 17 ЛР. 24** | **Технология приготовления бутербродов:**  -открытых;  - закрытых;  - слоеных;  - закусочные.  **Технология приготовления салатов:**  - овощные – натуральные или смешанные, приготовленные из сырых, отварных или консервированных овощей;  - фруктовые десертные – приготовленные из различных натуральных фруктов и фруктовые закусочные, в которых фрукты смешиваются с различными овощами или другими продуктами;  - грибные – из свежих, соленых, маринованных или сухих, предварительно отваренных, грибов;  - бобовые – из зеленых стручков или отварных зерен гороха, фасоли, бобов, чечевицы;  - мясные – из мяса или мясопродуктов, заправленных острыми соусами;  - из мяса птицы и дичи;  - рыбные – из свежей (отварной или жареной), соленой, маринованной или копченой рыбы;  - из морских или океанических продуктов (кальмаров, морской капусты и т. д.);  - из яиц;  - из круп или макаронных изделий;  - винегреты.  **Технология приготовления холодных блюд и закусок из:**  **-** рыбы, нерыбного водного сырья;  - мяса, мясных продуктов;  - птицы, дичи;  - кролика;  - овощей, грибов. | **12** |
| **4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.** | **ПК 3.2-3.6**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Определение степени готовности холодных блюд и закусок органолептическим способом:  - внешний вид;  - цвет;  - запах  - консистенция;  - вкус | **12** |
| **5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.** | **ПК 3.2-3.6**  **ЛР. 13**  **ЛР. 21 ЛР. 24** | Правила порционирования и подачи холодных блюд и закусок разноорбразного ассортимента.  Использование необходимого инвентаря при раскладке холодных блюд;  Использование необходимой посуды для каждого вида холодных блюд, закусок (тарелки закусочные, салатники, менажницы, ложечка для комплимента).  Температура и вес готового блюда;  Соблюдение цветовой гаммы;  Использование декора. | **9** |
| **6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.**  **Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.** | **ПК 3.2-3.6**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Температура хранения готовых бутербродов и полуфабрикатов для их приготовления - 0-6°С. Температура подачи бутербродов 10-14°С.  Температура подачи холодных блюд и закусок должна быть не выше 14 и не ниже 7 °С. Тарелки для подачи холодных блюд и закусок должны быть охлаждены. | **9** |
| **Оформление и сдача дневника** |  | 1. Содержание выполненных работ  2. Наличие подписей и печатей от руководителя практики с предприятия  3. Оформление дневника. | **6** |

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

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

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

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

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

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

**Дополнительные источники:**

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

**Литература актуализирована Протокол № 1 от 27.08.2021 г.**

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

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

Учебная практика проводится после изучения **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, **МДК 03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

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

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

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

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

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;

- дневника по практике.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Реализация программы учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПК** | **Результаты обучения (освоенные умения и первоначальный практический опыт)** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| ПК 3.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Практический опыт  Умения | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | - Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности в период учебной практики.  - Экспертная оценка качества выполненных работ (процесса деятельности).  - Экспертная оценка продукта деятельности.  - Экспертная оценка дневника по учебной практике.  - Экспертная оценка портфолио. |
| ПК 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 |  | * Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; * аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |

|  |
| --- |
| ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
| ЛР 16 Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| ЛР 17 Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| ЛР 18 Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| ЛР 19 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР 20 Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| ЛР 21 Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| ЛР 23 Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| ЛР 24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| ЛР 26 Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |