

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым «Сакский технологический техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ РК «Сакский
технологический техникум»


А.Ю. Волкова

«Согласовано»
Заместитель директора по УПР


Е.Н. Авлас

Приказ № 101 от 10 июля 2017 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер


Рассмотрена на заседании методической
комиссии общепрофессионального
и профессионального цикла
по профессиям естественнонаучного
профиля профессионального образования

протокол № 11 от «13» июня 2017 г.
Председатель МК  М.С. Соловей

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00 Сервис и туризм; положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум»

Разработчики:

-Маслова Наталья Павловна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория;

-Матащук Людмила Валерьевна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм в части освоения квалификации «Повар» и основного вида деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

1.2. Место проведения производственной практики

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

1.3. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта работы в рамках профессионального модуля ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: обучающиеся должны **приобрести практический опыт работы в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

Уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения 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 упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

2.2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися вида деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
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.

Общие компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
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 поддержания 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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов, предусмотренных МДК	Производственная практика, часов
ПК 3.1-3.6	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	116	180
	Всего:	116	180

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание (виды работ)	Объем часов	Уровень освоения
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Раздел ПМ 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		180	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<p>Ознакомление с горячим цехом предприятия. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены предприятия. Текущий инструктаж по организации рабочих мест. Подготовка рабочего места, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных соусов, салатных заправок. Организация рабочего места при приготовлении холодных соусов, салатных заправок. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Бракераж готовой продукции. Уборка рабочего места. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.</p>	18	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов, винегретов разнообразного ассортимента	<p>Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация рабочего места. подбор производственного технологического</p>	48	2

	<p>оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании.</p> <p>Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления салатов, винегретов разнообразного ассортимента. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов, винегретов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.</p>		
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>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, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, порционировании. Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бутербродов и холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. разнообразного ассортимента. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Бракераж готовой продукции.</p>	<p>60</p>	<p>2</p>

	Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	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, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Уборка рабочего места.	48	2
Дифференцированный зачет	Предоставление документации о практике (дневника, отчета по практике, производственной характеристики, аттестационного листа)	6	3
	Всего:	180	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Характеристика рабочих мест

№ п/п	Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1	Горячий цех	-тепловое (шкаф жарочный электрический, плита электрическая, котлы пищеварочные электрические стационарные, сковорода электрическая, фритюрница, электрогриль, плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электрическая, конвекционная печь, расстоечный шкаф, пароконвектомат, фритюрница, многофункциональный кулинарный центр); -механическое (протирочная машина, блендер, куттер, овощерезка, процессор кухонный, мясорубка, универсальный привод с комплектом сменных механизмов для нарезки, протирания, взбивания); - весоизмерительное оборудование; - немеханическое оборудование (производственные столы, производственные столы со встроенными раковинами - столы-вставки)	Горка для специй, дуршлаг, игла поварская, шумовки, ложки разливательные, соусные ложки, сита, кухонные ножи, весёлки, доски разделочные, наплитные котлы, сотейники, сковороды, мерный стакан, венчик, миски, лопатки (металлические, силиконовые), - пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», выемки, кондитерские мешки с насадками.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения концентрированно в рамках профессионального модуля, после изучения междисциплинарного курса и прохождения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (квалификация – повар).

Сроки проведения практики: 5 семестр, в течение 5 недель.

Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы 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 сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий. В результате освоения практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета, а также сдают квалификационный экзамен по модулю.

Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов обучения
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – использование весоизмерительного оборудования при взвешивании; – приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, заправок, салатов

<p>культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – правильное, планирование и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; -целевое использование разделочных досок; -соответствие времени выполнения работ нормативам; – органолептическая оценка качества холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – аккуратность порционирования холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – соответствие внешнего вида готовых холодных соусов, заправок, салатов требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи; -соответствие организации хранения холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов.
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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; -рациональный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении творческом оформлении и подготовке к реализации холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из

<p>холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие</p> <p>ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>– использование весоизмерительного оборудования при взвешивании;</p> <p>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП в процессе приготовления холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - правильное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -целевое использование разделочных досок; -соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, требованиям рецептуры; - соответствие внешнего вида готовых холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - органолептическая оценка качества холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; --аккуратность порционирования холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; -эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов.
ОК 08. Использовать средства	-использование физкультурно-оздоровительной

физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; пользование средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения студентами общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РК «Сакский технологический техникум», руководители практики.