

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  
Приказ № 11 от «13» нояб 2017 г.  
М.П. 

«Согласовано»  
Заместитель директора по УПР

 Е.Н. Авлас

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
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» нояб 2017 г.  
Председатель МК  М.С. Соловей

Рабочая программа учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

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

## **1.2. Место проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в лаборатории учебная кухня ресторана.

## **1.3. Цели и задачи учебной практики**

Целью учебной практики является формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта работы в рамках профессионального модуля ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачами учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» обучающиеся должны приобрести **практический опыт работы в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчётов с потребителями.

#### **Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

## 2.2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### Профессиональные компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1. 4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

### 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 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов, предусмотренных МДК	Учебная практика, часов
ПК 1.1., ПК 1.2.	Раздел 1. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей	18	36
ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 1.3.	Раздел 2. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	36	36
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	Раздел 3. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика и мясопродуктов	50	72
	Всего:	104	144

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебных занятий (виды работ)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			
<p><b>Раздел ПМ 1. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей</b></p>	<p>Организация рабочего места, подбор необходимого производственного инвентаря, кухонной посуды и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов. Оценка качества сырья (овощей, грибов, пряностей, приправ).</p> <p>Обработка различными способами с учётом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом) с соблюдением правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>Использование приёмов минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом с использованием приёмов минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Нарезка вручную или механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.</p> <p>Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом.</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из них. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обрабатываемых овощей и грибов. удаление излишней горечи.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Перерасчёт закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	36	2

<p><b>Раздел ПМ 2. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>	<p>Организация рабочего места, подбор необходимого производственного инвентаря, кухонной посуды и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Оценка качества живой, охлажденной, мороженой, а также соленой рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Разморозка мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая, округлая и плоская форма).</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы), порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, тефтели).</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Перерасчет закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	36	2
<p><b>Раздел ПМ 3. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика и мясопродуктов</b></p>	<p>Организация рабочего места, подбор необходимого производственного инвентаря, кухонной посуды и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи и мясных продуктов.</p> <p>Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед тепловой обработкой.</p> <p>Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).</p> <p>Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке.</p> <p>Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	66	2

	<p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Хранение в охлаждённом и замороженном виде обработанного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.</p> <p>Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Перерасчёт закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
Дифференцированный зачет	Выполнение практических работ (согласно задания)	6	3
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	

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).

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории учебная кухня ресторана.

Оснащение лаборатории:

1.Оборудование: ученические столы для зоны инструктажа; столы производственный с моечной ванной; столы производственные; стеллаж передвижной; весы настольные электронные; электромясорубка; блендер; электроплиты; шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; куттер, процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; машина посудомоечная; овоскоп; нитраттестер.

2. Инвентарь и посуда: разделочные доски, ножи коренчатые, ножи карбовочные, ножи поварской тройки, нож-скребок для рыбы, набор инструментов для карвинга, кастрюли, сковороды, сита, миски, дуршлаки, лотки, гастроемкости, венчики, лопатки, кухонные молотки, сита, посуда столовая.

3.Средства обучения: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, плакаты, муляжи, натуральные образцы, схемы, раздаточный материал.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:**

##### Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192с.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. -512с.

##### Дополнительные источники:

##### Периодическая печать:

1. Журнал «Ресторанные ведомости».
2. Журнал «Гастрономъ».

##### Интернет- ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

### **4.4. 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 направления 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастерами производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, в ходе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознанный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов для обработки, подготовки овощей, грибов;</li> <li>- своевременное проведение уборки рабочего места повара при обработке, подготовке овощей, грибов;</li> <li>- рациональный выбор и использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- использование весоизмерительного оборудования при взвешивании овощей и грибов;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организация хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам при обработке, подготовке овощей, грибов;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов к требованиям их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;</li> <li>- грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном</li> </ul>

<p>поведение, основанное на общечеловеческие ценности. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> <li>- рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов действующим нормам;</li> <li>- правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, нарезка простыми и сложными формами;</li> <li>- соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</li> <li>- 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);</li> <li>- соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из овощей и грибов требованиям рецептуры;</li> <li>- аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов из овощей и грибов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</li> </ul>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- осознанный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов для обработки, подготовки рыбы, нерыбного</li> </ul>

<p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</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>водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов частоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение уборки рабочего места повара при обработке, подготовке рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- использование весоизмерительного оборудования при взвешивании рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организация хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам при обработке, подготовке рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов к требованиям их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;</li> <li>- грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> <li>- подготовка, обработка различными методами традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья: <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– правильное, ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> </ul> </li> <li>- 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);</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов рыбы, нерыбного водного сырья из требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении</li> </ul>
---	---

	<p>выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформление технологических карт при помощи ИКТ;</li> <li>– оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос.</li> </ul>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознанный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов для обработки, подготовки мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов частоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение уборки рабочего места повара при обработке, подготовке мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- использование весоизмерительного оборудования при взвешивании мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организация хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам при обработке, подготовке мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов к требованиям их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования)</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;</li> <li>- грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> </ul>

<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– правильное, ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, при приготовлении полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- 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);</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– оформление технологических карт при помощи ИКТ;</li> <li>– оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</li> </ul>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>-использование физкультурно-оздоровительной 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;</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнес-планов; расчёт размеров выплат по процентным ставкам кредитования; определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентация бизнес-идей; определение источников финансирования.</p>

