

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Чухломский лесопромышленный техникум
имени Ф.В.Чижова Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии
протокол № 7 от «13» 06 2023 г
Председатель МК И.В.Шарова

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ «Чухломский
лесопромышленный техникум имени
Ф.В.Чижова Костромской области
№72 от 29.06.2023 года

СОГЛАСОВАНА

Техник-технолог ООО «Континент»
О.Н.Лебедева
2023 г



Программа учебной и производственной практики

**по профессии
43.01.09. Повар, кондитер**

2023год

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, примерной программы профессионального модуля, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной в составе ОПОП.

Организация разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В.Чижова Костромской области»

157130 Чухломский район, п. Анфимово. Костромская область, контактный телефон (факс) 8- 494-41-2-20-01, электронная почта: lizey@mail.ru

Разработчик:

Горячева Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики
ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г..

Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
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

1.1.3. В результате освоения учебной практики студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<p>Уметь</p>	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
--------------	--

1.1.4 Освоение содержания учебной практики модуля «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обеспечивает достижение студентами следующих личностных результатов:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные	

отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер»)	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 14
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 16
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 17
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 18
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 19
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)</i>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер») учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 20
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)</i>	
Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер»)	ЛР 21
Осознающий выбор профессии «Повар, кондитер» и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 22
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 23
Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.	ЛР 24

Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому клиенту	
Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности.	ЛР 25
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 26
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР 27
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса(при наличии)</i>	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер»)	ЛР 28
Обладающий социальной активностью, лидерскими качествами, принимающий активное участие в студенческом самоуправлении	ЛР 29
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 30
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 31
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	ЛР 32

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 108 часов, в том числе вариативная часть 36 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

	Содержание материала учебной практики	Объем часов	Уровень освоения	ПК ОК ЛР
1	2	3	4	
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		108 часа		

разнообразного ассортимента				
<p>УП.03.1. Приготовление открытых и закрытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление открытых бутербродов (простые, сложные), применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Приготовление бутербродов для детского и диетического питания. 5. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 6. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 7. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	4 2	3	ПК.3.1., 3.2.,3.4. ОК03- 05,07,09 -10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32
<p>УП.03.2. Приготовление</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка</p>			ПК.3.1., 3.2.,3.4.

<p>закусочных бутербродов (канапе), закрытых сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов(на крутоне, в слоеном тесте, лаваше), закусочных бутербродов(канапе, тапас) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	3	<p>ОК03-05,07,09-10</p> <p>ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-ЛР32</p>
<p>УП.03.3. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей овощей. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из сырых овощей. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов</p>	3	3	<p>ПК.3.1., 3.2.,3.3. ОК ОК03-05,07,09-10</p> <p>ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-ЛР32</p>

	с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.			
УП.03.4. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей для детского и диетического питания. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов для детского и диетического питания. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	3	3	ПК.3.1., 3.2.,3.3. ОК ОК03- 05,07,09 -10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32
УП.03.5. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и	3	3	ПК.3.1., 3.2.,3.3. ОК03- 05,07,09 -10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32

	<p>закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			
<p>УП.03.6. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов для детского и диетического питания. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</p> <p>3. Приготовление салатов для детского и диетического питания.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	3	3	<p>ПК.3.1., 3.2.,3.3. ОК03-05,07,09-10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-ЛР32</p>
<p>УП.03.7. Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</p> <p>3. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	6	3	<p>ПК.3.1., 3.2.,3.3. ОК03-05,07,09-10 ЛР4, ЛР10, ЛР11,</p>

	<p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			<p>ЛР 13- ЛР32</p>
<p>УП.03.8. Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</p> <p>3. Приготовление салатов для детского и диетического питания.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	3	<p>ПК.3.1., 3.2.,3.3. ОК03- 05,07,09 -10</p> <p>ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32</p>
<p>УП.03.9. Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</p> <p>3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции,</p>	3	3	<p>ПК.3.1., 3.2.,3.3. ОК03- 05,07,09 -10</p> <p>ЛР4, ЛР10,</p>

	<p>соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			<p>ЛР11, ЛР 13- ЛР32</p>
<p>УП.03.10. Приготовление салатов региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</p> <p>3. Приготовление салатов региональной кухни.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	3	3	<p>ПК.3.1., 3.2.,3.3. ОК03- 05,07,09 -10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32</p>
<p>УП.03.11. Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.</p> <p>3. Приготовление соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным</p>	6	3	<p>ПК.3.1., 3.2. ОК03- 05,07,09 -10</p>

	<p>и мясным холодным блюдам и закускам.</p> <p>4. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.</p> <p>5. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			<p>ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32</p>
<p>УП.03.12. Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	3	3	<p>ПК.3.1., 3.2.,3.4. ОК03- 05,07,09 -10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32</p>
<p>УП.03.13. Приготовление закусок из овощей</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p>	3	3	<p>ПК.3.1., 3.2.,3.4. ОК03-</p>

<p>и грибов. Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>3. Приготовление закусок региональной кухни. Приготовление закусок для детского и диетического питания. 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			<p>05,07,09 -10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32</p>
<p>УП.03.14. Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК.3.1., 3.2.,3.4. ОК03- 05,07,09 -10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32</p>

	основных холодных блюд и закусок.			
УП.03.15. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из рыбы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	3	ПК.3.1., 3.2,3.5. ОК03- 05,07,09 -10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32
УП.03.16. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из рыбы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	6	3	ПК.3.1., 3.2,3.5. ОК03- 05,07,09 -10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32

	<p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			
<p>УП.03.17. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	3	<p>ПК.3.1., 3.2,3.6 . ОК03- 05,07,09 -10</p> <p>ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32</p>
<p>УП.03.18. Приготовление холодных блюд и</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>	6	3	<p>ПК.3.1., 3.2,3.6 . ОК03-</p>

<p>закусок из мяса, птицы региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы региональной кухни. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			<p>05,07,09-10</p> <p>ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР13- ЛР32</p>
<p>УП.03.19. Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья используемого для оформления. 3. Выполнение украшений из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе. Украшение сложных холодных блюд с применением техники карвинг. 4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	<p>ПК.3.1., 3.2,3.3. ОК03-05,07,09-10</p> <p>ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР13- ЛР32</p>

<p>УП.03.20 Приготовление фаршированных заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление галантина из рыбы. Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	3	ПК.3.1., 3.2, 3.5. ОК03-05,07,09-10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-ЛР32
<p>УП.03.21 Приготовление холодных блюд из мяса, птицы дичи, субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рулетов фаршированных, заливного из мяса, курицы фаршированной (галантин), сациви, паштет из печени, рулета из птицы. 4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p>	6	3	ПК.3.1., 3.2,3.6. ОК03-05,07,09-10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13-ЛР32

	<p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			
<p>УП.03.22 Приготовление холодных блюд из мяса, птицы, дичи, субпродуктов региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд региональной кухни.</p> <p>4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	4	3	<p>ПК.3.1., 3.2,3.6. ОК03- 05,07,09 -10 ЛР4, ЛР10, ЛР11, ЛР 13- ЛР32</p>
	Дифференцированный зачет	2		
	Итого		108	

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовлении я полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 03

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

простые и сложные открытые бутерброды	закрытые бутерброды (сэндвичи)
канапе,	закусочные бутерброды (канапе)
винегреты	закуска «тапас»
салат овощной	салат из свежих овощей и помидоров
салат витаминный	салат «весна».
салат мясной	салат цезарь
салат рыбный	салат столичный
сельдь с гарниром	салат-коктейль с ветчиной и сыром
рыба жаренная под маринадом	сельдь рубленая
студень мясной с соусом хрен	паштет из печени
икра баклажанная	язык с гарниром
яйца фаршированные	баклажаны тушеные с помидорами
	салатные заправки холодные соусы

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- Весы настольные электронные CAS SW-5W
- Овоскоп ОН М000001374
- Соковыжималка РС700 М000001409
- Устройство для подогрева карамели с лампой- ИФ-излучат
- Аппарат для приготовления кофе на песке АК/8-4
- Блинный аппарат Масленица БА2/5
- Гриль для кур карусельный 4-Э-Т
- Куттер НР-6
- Планетарный миксер Gastromix В 5 ЕСО
- Шкаф холодильный среднетемпературный Капри- 0,7М
- Льдогенератор
- Микроволновая печь
- Фритюрница ERGO НУ-81
- Машина для вакуумной упаковки JEJU JDZ-260
- Слайсер «Convito» HBS-220JS
- Жарочный шкаф
- Печь конвекционная ПКУ-435
- Шкаф расстойный РТ-435
- Тестораскаточная машина ДС-310
- Мясорубка электрическая НМ-22
- Мясорубка электрическая МИМ-80
- Морозильный шкаф
- Кофе машина
- Блендер погружной

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/ З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМ К для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
9. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. 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].
12. 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].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. 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
15. 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»].
16. 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.

17. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет комиссия, включающая представителя социальных партнеров, старшего мастера и преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Подготавливать	Практический опыт: – подготовка, уборка рабочего места повара	Экспертная оценка

	<p>приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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(система ХААСП); <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p>

	<p>особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок; - 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; - 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; <p>творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p>	<p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p>

	<p>различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p>

	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; - 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 санитарногигиенические 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 	<p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p>
--	---	--

	<p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p>

- 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;
- 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 санитарногигиенические 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

	<ul style="list-style-type: none">– рассчитывать стоимость,– владеть профессиональной терминологией;	
--	---	--