

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР

 О.В. Бекетова

«10» июня 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО ЗЖДТ

 О.В. Скуратова

«11» июня 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующая предприятием общественного питания  
столовой по месту отдыха локомотивных бригад  
эксплуатационного локомотивного депо Зима,  
Зиминского торгово-производственного объединения  
Иркутского филиала открытого акционерного  
общества «Железнодорожная торговая компания» (по  
согласованию)

 Л.М. Быченкова

«10» июня 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
по профессиональному модулю ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Зима, 2022

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 повар-кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N 466, зарегистрировано в Минюсте России (09.12.2016 N 1569), приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г., на основании приказа пункта 2 от 01.09.2022 г. №796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 70461 от 11.10.2022), приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовки обучающихся" и Положения об организации практической подготовки государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум», утвержденного приказом ГБПОУ ИО ЗЖДТ от 27.10.2020 г. № 400-ос-уч.

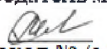
**Разработчик:**

Красилова А.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ИО Зиминский железнодорожный техникум

Истомина Т.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ИО Зиминский железнодорожный техникум

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:  
на заседании методической комиссии преподавателей ПМ и ОПД  
и мастеров п/о

Председатель методической комиссии

 А.А.Красилова  
Протокол № 10 от «7» 2022 года

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>21</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>24</b>

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

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью образовательной программы СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар - кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### **иметь практический опыт в:**

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

#### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимент, рецептуру, 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;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:**  
всего – 180 часов, в том числе:  
учебной практики -72 часа;  
производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК3.5.	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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Показатели и критерии профессиональных компетенций		Баллы от 1 до 5
<b>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		
3.1.1.	Правильно выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствующие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);	
3.1.2	Рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы;	
3.1.3	Содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	
3.1.4	Своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара;	
3.1.5	Рационально выбирает и правильно использует моющие и дезинфицирующие средства;	
3.1.6	Правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием;	
3.1.7	Владеет методами мытья (вручную и в посудомоечной машине), организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря;	
3.1.8	Владеет организацией хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции (соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	
3.1.9	Точно делает расчет по потребности в продуктах, полуфабрикатах;	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</b>		
3.2.1.	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
3.2.2	Осуществляет процесс приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
3.2.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	
3.2.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
3.2.5	Осуществляет контроль выхода холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
3.2.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	
3.2.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры,	

	отсутствие вкусовых противоречий;соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</b>		
3.3.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы,точно распознает недоброкачественные продукты;	
3.3.2	Осуществляет процесс приготовления салатов разнообразного ассортимента(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
3.3.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента;	
3.3.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации,требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок;раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
3.3.5	Осуществляет контроль выходасалатов разнообразного ассортиментаатребованиям рецептуры,меню, особенностям заказа;	
3.3.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода супов разнообразного ассортимента;	
3.3.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</b>		
3.4.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы,точно распознает недоброкачественные продукты;	
3.4.2	Осуществляет процесс приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
3.4.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	
3.4.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации,требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок;раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в	



	чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
3.4.5	Осуществляет контроль выходабутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента требованиям рецептуры,меню, особенностям заказа;	
3.4.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	
3.4.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		
<b>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>		
3.5.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы,точно распознает недоброкачественные продукты;	
3.5.2	Осуществляет процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
3.5.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	
3.5.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации,требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок;раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
3.5.5	Осуществляет контроль выходахолодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортиментатребованиям рецептуры,меню, особенностям заказа;	
3.5.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	
3.5.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре–эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		

<b>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</b>		
3.6.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специй, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;	
3.6.2	Осуществляет процесс приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
3.6.3	Правильно и оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	
3.6.4	Соблюдает процессы приготовления и подготовку к реализации, требования охраны труда и технику безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды);	
3.6.5	Осуществляет контроль выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
3.6.6	Точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	
3.6.7	Правильно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу (соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос);	
<b>Средний балл по профессиональной компетенции</b>		

**Оценивание:**

**1 балл – всегда НЕТ**

**2 балла – очень редко, чаще случайно**

**3 балла – чаще НЕТ, чем ДА**

**4 балла – чаще ДА, чем НЕТ**

**5 – всегда ДА**

<b>Показатели и критерии общих компетенций</b>		<b>Баллы от 1 до 5</b>
<b>ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</b>		
1	Точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах	
2	Адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности	
3	Оптимально определяет этапы решения задач	
4	Точно определяет потребность в информации	
5	Разрабатывает детальный план действий	
6	Точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
<b>Средний балл по общей компетенции</b>		

<b>ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения</b>		
1	Оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач	
2	Правильно анализирует полученную информацию, точность выделения в ней главных аспектов	
3	Точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска	
4	Грамотно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное или личностное развитие</b>		
1	Актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии	
2	Точно применяет современную научную профессиональную терминологию	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</b>		
1	Эффективно выполняет свою роль в групповой деятельности	
2	Аргументировано представляет и отстаивает свое мнение с соблюдением этических норм	
3	Соблюдает принципы профессиональной этики	
4	Соблюдает правила деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами	
	Успешно взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</b>		
1	Обладает грамотностью устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	
2	Постоянно толерантное поведение в рабочем коллективе	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</b>		
1	Понимает значимость своей профессии	
2	Демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в конкурсах профессионального мастерства	
3	Активно участвует во внеклассных мероприятиях по профессии	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</b>		
1	Всегда соблюдает правила экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности	
2	Эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</b>		
1	Точно знает роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке его к социальной и профессиональной деятельности	
2	Уметь выбирать физические упражнения для воздействия на определенные функциональные системы организма человека	
3	Владеет техникой выполнения контрольных упражнений и результативно выполняет их	

Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</b>		
1	Грамотно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</b>		
1	Четко понимает значение произнесенных высказываний на известные профессиональные темы	
2	Применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности	
3	Точно, в соответствии с ситуацией, обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	
4	Правильно пишет простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Средний балл по общей компетенции		
<b>ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</b>		
1	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
2	Имеет представление и составляет бизнес план	
Средний балл по общей компетенции		

**Оценивание:**

- 1 балл – всегда НЕТ
- 2 балла – очень редко, чаще случайно
- 3 балла – чаще НЕТ, чем ДА
- 4 балла – чаще ДА, чем НЕТ
- 5 – всегда ДА

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной и производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Вид практики
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	72	Учебная
		108	Производственная
	<i>Всего:</i>	<i>180</i>	

### 3.2. Содержание учебной и производственной практики

Разделы	Кол-во часов	Краткое содержание работ учебной практики	Инструменты	ПК, ОК.
1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	72			
	6	<p><b>Приготовление, оформление холодных соусов, салатных заправок.</b> Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления соусов и салатных заправок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности соусов и салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке соусов и салатных заправок для подачи.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении соусов и салатных заправок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);</li> <li>- ножи поварской тройки;</li> <li>- щипцы универсальные;</li> <li>- лопатки (металлические, силиконовые);</li> <li>- венчик;</li> <li>- ложки;</li> <li>- мерный стакан;</li> <li>- сито;</li> <li>- половник;</li> </ul>	ПК3.1-3.6, ОК 1- 11
	12	<p><b>Приготовление, оформление салатов разнообразного ассортимента.</b> Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи салатов с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- таяпка;</li> <li>- пинцет;</li> <li>- миски из нержавеющей стали;</li> <li>- набор кастрюль;</li> <li>- набор сотейников;</li> <li>- набор сковород;</li> <li>- гриль сковороды;</li> <li>- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;</li> <li>- функциональные емкости из нержавеющей стали;</li> <li>- корзины для отходов;</li> <li>- стрейч пленка для пищевых продуктов;</li> </ul>	

		учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	- пергамент, фольга; - пакеты для вакуумного аппарата; - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; - перчатки силиконовые.	
	6	<p><b>Приготовление, оформление бутербродов.</b></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка бутербродов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных закусок.</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление холодных закусок.</b></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи холодных</p>		

		закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных закусок.		
	6	<p><b>Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы.</b></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд из рыбы для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи холодных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд из рыбы.</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление холодных блюд из мяса.</b></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд из мяса, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд из мяса для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд из мяса с</p>		



		<p>учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи холодных блюд из мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд из мяса.</p>		
	6	<p><b>Приготовление, оформление холодных блюд из птицы.</b></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд из птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд из птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд из птицы для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи холодных блюд из птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд из птицы.</p>		
	6	<p><b>Приготовления простых холодных блюда закусок из овощей.</b></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок из овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса,</p>		

		<p>подготовке простых холодных блюд и закусок из овощей для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из овощей.</p>		
	6	<p><b>Приготовления простых холодных блюд и закусок из яиц.</b></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок из яиц с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок из яиц, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд и закусок из яиц для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок из яиц с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи холодных блюд и закусок из яиц с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из яиц.</p>		
	6	<p><b>Приготовление банкетных закусок.</b></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления банкетных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>		

		<p>Определение степени готовности банкетных закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке банкетных закусок для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление банкетных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи банкетных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении банкетных закусок.</p>		
	6	<p><b>Приготовление сладких закусок.</b></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления сладких закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности сладких закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке сладких закусок для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление сладких закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и временного режима подачи сладких закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении сладких закусок.</p> <p><b>Зачет по учебной практике.</b></p>		
<b>Разделы</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Краткое содержание работ производственной практики</b>	<b>Инструменты</b>	<b>ПК, ОК</b>
1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>108</b>			
2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p>	- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);	ПК3.1-3.6, ОК 1- 11

	6	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ножи поварской тройки;</li> <li>- щипцы универсальные;</li> <li>- лопатки (металлические, силиконовые);</li> <li>- венчик;</li> <li>- ложки;</li> <li>- мерный стакан;</li> <li>- сито;</li> <li>- половник;</li> <li>- таяпка;</li> <li>- пинцет;</li> <li>- миски из нержавеющей стали;</li> <li>- набор кастрюль;</li> <li>- набор сотейников;</li> <li>- набор сковород;</li> <li>- гриль сковорода;</li> <li>- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;</li> <li>- функциональные емкости из нержавеющей стали;</li> <li>- корзины для отходов;</li> <li>- стрейч пленка для пищевых продуктов;</li> <li>- пергамент, фольга;</li> <li>- пакеты для вакуумного аппарата;</li> <li>- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;</li> <li>- перчатки силиконовые.</li> </ul>	
	6	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.		
	6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями.		
	6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями.		
	6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями.		
	6	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.		

	6	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.		
	6	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.		
	6	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.		
	6	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.		
	6	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.		
	6	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.		
	6	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.		
	6	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.		
	6	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
	6	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
	6	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
		<b>Зачет по производственной практике.</b>		
<b>Итого</b>	<b>180</b>			

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

кабинет Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатория Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные; - лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором (переносным). Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники (печатные):

1. Здобнов А.И, Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М.: Лада, 2017 г.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания. - М.: Академия, 2018 г.
3. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.– М.: Академия, 2017 г.

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2003 г.
3. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2006 г.

Интернет ресурсы:

1. ФЗ РФ от 23.12.1999 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. ПОСТАНОВЛЕНИЕ 25 от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания" <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
5. Кулинарный портал «Еда!» <http://www.eda-server.ru>
6. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. Рецепты step-by-step. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
8. Всё для общепита в России <http://www.pitportal.ru>
9. СПС «Кодекс» электронный фонд нормативно правовой документации <http://docs.cntd.ru/document/9025683>
10. Вся кулинария. Все рецепты. Все блюда (полуфабрикаты) <http://artlavca.ru/recepts/prigotovlenie-polufabrikatov-iz-mvasa/>
11. Файловый архив студентов. <http://www.studfiles.ru/preview/6311795/page:11/>
12. Хорошая кухня <http://www.good-cook.ru>
13. КулинарияЯ [http://kulinaria1955.ru/mvaso/pervichnava\\_obrabotka\\_mvasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html](http://kulinaria1955.ru/mvaso/pervichnava_obrabotka_mvasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html)

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в мастерской.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **4.4. 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 1-го раза в 3 года.



## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется наставником практики на предприятии, самостоятельного выполнения обучающимися заданий и работ, связанных с проведением технологических процессов на данном предприятии. В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

По окончании прохождения учебной и производственной практики обучающиеся сдают экзамен квалификационный.