

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Международный колледж сервиса
(ГАПОУ Международный колледж сервиса)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03
ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
по специальности среднего профессионального образования 43.02.15
Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УТР

О.Р. Скальская

« 02 » сентября 2022 г.

Рабочая программа учебной /производственной/ практики профессионального модуля ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Международный колледж сервиса г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ МКС

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

Р-и «Бизнес»
(наименование предприятия)

Руководитель

« 05 » сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
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 иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,

	осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Таблица 2

Код	Наименование общих компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
--	--

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Таблица 3

Иметь практический опыт	В - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.2. Количество часов на освоение программы учебной /производственной/ практики:

всего **180 часов**, в том числе:

учебной практики – **72 часа**;

производственной практики – **108 часов**

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»			
ПК 3.1.- 3.2. МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	18	Тема 1. Организация производственного процесса приготовления сложных блюд и закусок.	6
		Тема 2. Технология приготовления холодных соусов и салатных заправок для холодных блюд и закусок	12
ПК 3.1. ПК 3.3.-3.7. МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	54	Тема 1. Технология приготовления салатов сложного ассортимента из овощей, из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса и птицы	18
		Тема 2. Приготовление канапе, корзиночек, волованов, с различными наполнителями, коктейльных бутербродов, фуршетных закусок	6
		Тема 3.Технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы	30
ВСЕГО часов	72		

2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.03

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объём часов на учебную практику	Уровень освоения
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»				
МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1. Организация производственного процесса приготовления сложных блюд и закусок.	Содержание учебного материала		6	
	1.1.	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	6	2
Тема 2. Технология приготовления холодных соусов и салатных заправок для холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала		12	
	2.1.	Организация рабочего места. Приготовление холодных соус: майонез, айоли, шантильи, тартар, соус винегрет, грибиш. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2
	2.2.	Приготовление оригинальных соусов и заправок: соус гуакамоле, ягодный кули, сырный соус, йогуртный соус с зеленью, соус	6	2

		творожный с зеленью и чесноком. Правила оформления и отпуска.		
МДК 03.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1. Технология приготовления салатов сложного ассортимента из овощей, из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		18	
	1.1.	Приготовление салатов из овощей: салат овощной с маслинами и фетой; греческий салат; винегрет овощной. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству салатов.	6	2
	1.2.	Приготовление салатов из рыбы, нерыбного водного сырья: салат с креветками и авокадо; салат рыбный; деликатесный, салат с гребешком и тигровыми креветками. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству салатов.	6	3
	1.3.	Приготовление салатов из мяса, птицы: салат «Столичный»; салат мясной с омлетом и корнишонами; салат цезарь с курицей. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству салатов	6	2,3
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		6	
	2.1.	Организация рабочего места. Приготовление канапе, греческого салата на шпажках, помидор, фаршированных огурцами и яблоками, рулетиков из ветчины с сыром и чесноком. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок. Требования к качеству холодных закусок.		
Тема 3. Технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		30	
	3.1.	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: рыба отварная с гарниром и хреном, треска с сыром, рулет из кальмаров. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству холодных блюд	6	2
		Приготовление холодных блюд из	6	2

	3.2.	рыбы, нерыбного водного сырья: рыба заливная целиком и порционными кусками с гарниром и соусом, креветки заливные. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству холодных блюд		
	3.3.	Приготовление закуски из отварного мяса с маринованными огурцами, отварной мясной рулет, начиненный морковью. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2,3
	3.4.	Приготовление заливного паштета в формочках, заливного мусса из ветчины, студень из субпродуктов, паштет из печени. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2,3
	3.5.	Приготовление рулета из курицы с грибами, сыра из кур, куриных маффинов с начинкой. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). ЗАЧЕТ	6	2,3

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПМ.03

Код профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
ПК 3.1.-3.3.	МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	Приготовление заправок на растительном масле: заправка для салатов; соус винегрет; горчиная заправка для салатов; для сельди; дижонская горчица. Соусы на растительном масле: майонез шантильи; майонез с зеленью; с корнишонами; с хреном и яблоками из творога; майонез с творогом и апельсином; айоли; тартар. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения с учетом требований
		6	Приготовление соусов на уксусе: маринад овощной с томатом; маринад овощной без томата; маринад овощной со свеклой. Масляные смеси: зеленое масло; селедочное масло; сырное масло; горчиное масло. Использование соусов, требования к качеству.
		6	Приготовление оригинальных соусов и заправок: соус гуакамоле, ягодный кули; клюквенный соус; сырный соус; творожная подлива с брусникой; соус из свежих грибов с чесноком. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения
ПК.3.3.	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	6	Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра, яблок и огурцов; вальдорфский; капрезе; «Греческий»; салат из зелени, граната и фисташек. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству салатов.
		6	Приготовление салатов из вареных овощей: винегрет овощной; по-домашнему; рыбный; с сельдью или рыбой горячего копчения; с грибами; мясной; винегрет из фруктов и овощей; салат из свеклы с малосольными и свежими огурцами, зеленым

ПК.3.3.	ассортимента		луком и майонезом. Правила оформления и отпуска салатов. Требования к качеству салатов.
		6	Приготовление салатов из мяса, птицы, дичи и рыбы: салат мясной с омлетом и корнишонами; салат цезарь с курицей; салат цезарь с лососем; салат с морским коктейлем и огурцом. Правила оформления и отпуска салатов. Требования к качеству салатов.
		6	Неперемешиваемые салаты: салат «Каприз»; салат «Гаити»; салат мильфей из рыбы и картофеля; кобб салат. Правила оформления и отпуска салатов. Требования к качеству салатов
		6	Салаты-коктейли. Приготовление салат-коктейль «Ориганаальный»; салат-коктейль с курицей и фруктами; салат с грушей, сыром и грецкими орехами; салат оливье-ассорти в бокалах. Правила оформления и отпуска салат-коктейлей. Органолептическая оценка салат-коктейлей
		6	Приготовление теплых салатов: теплый салат с языком, сыром и маринованными грибами; теплый салат с морепродуктами; теплый салат с грибами, теплый салат с уткой. Правила оформления и отпуска теплых салатов. Органолептическая оценка теплых салатов
ПК 3.4.		6	Приготовление канапе и мелких банкетных закусок: канапе с мясом цыпленка; канапе с икрой на муссе из авокадо. Легкие закуски: дынные шарики с ветчиной (на шпажках); шашлычки закусочные. Правила оформления канапе и закусок. Органолептическая оценка холодных закусок
		6	Приготовление закусочных рулетиков: рулетики из ветчины с сыром и чесноком; закусочные рулетики из лосося; рулетики из кабачков с творожно-чесночной начинкой; рулетики из кабачков с мягким сыром. Правила оформления и отпуска рулетиков

ПК 3.4.			Органолептическая оценка закусочным рулетикам
		6	Приготовление блюд и закусок из измельченных масс: паштет из печени; бутербродный мусс из копченой форели; мусс из ветчины и сыра; террин с копченым лососем; форшмак из сельди. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд
		6	Приготовление лосося отварного с соусом грибиш, трески с сыром. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд из рыбы
ПК 3.5.			
ПК 3.5		6	Приготовление рыбы заливной порционным куском, рулета заливного из трески, морепродукты заливные. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка заливных блюд из рыбы
		6	Приготовление ростбифа холодного с гарниром, свиная корейка на ребрышках. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка блюд
		6	Приготовление языка заливного, студня мясного, заливного мусса из ветчины. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка блюд
ПК 3.6.			
ПК 3.7.		6	Приготовление рулета из курицы с грибами. Сыра из дичи (фромаж), куриные маффины с начинкой. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд из птицы
		6	Приготовление семги в сырном соусе, яблоки, фаршированные птицей, язык, жаренный в тесте. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Дифференцированный зачет
	ИТОГО часов	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.03

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная /Производственная практика профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проходит в лаборатории колледжа и в предприятиях питания города.

Реализация программы практики предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории/цеха ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1

8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль Саламандра	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
Холодильное оборудование:		
13	Шкаф холодильный	1
14	Шкаф морозильный	1
15	Шкаф шоковой заморозки	1
16	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
17	Фризер	1
18	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
19	Тестораскаточная машина	1
20	Планетарный миксер	5
21	Диспансер для подогрева тарелок	1
22	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
23	Мясорубка	1
24	Слайсер	1
25	Машина для вакуумной упаковки	1
26	Куттер или миксер (для тонкого измельчения продуктов)	1
27	Процессор кухонный	1
28	Овощерезка	1
29	Миксер для коктейлей	1
30	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
31	Соковыжималка универсальная (для цитрусовых)	1
32	Кофемолка	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
33	Овоскоп	1
34	Нитрат тестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стол производственный с моечной ванной	15
37	Стеллаж передвижной	2
38	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуаль ного пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.
2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2016. - 128 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

5. Качурина Т.А. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.

8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

9. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2015. – 288 с

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.

3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

4. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования— М. : «Академия», 2018.— 128 с.

6. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

7. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

3.3. Общие требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ПОП, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в .1.5.ФГОССПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитываться о состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

3.4. Кадровое обеспечение практики

Руководство учебной/производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии предполагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ОПОП по специальности.

**4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.03**

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1.- 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжитель- ное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 03., ОК 4., ОК 07., ОК 09 ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5	Организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных соусов, заправок во время выполнения задания по учебной и производственной практики Производственные ситуации, выход, решение. Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.
	Выполнение механической кулинарной обработки в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Расчет сырья согласно рецептуре блюд	
	Приготовление холодных соусов, заправок с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
	Проведение бракеража, порционирования, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Умение работать на оборудовании холодного цеха, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе	
	Организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении салатов сложного ассортимента во время выполнения задания по учебной и производственной практики
	Расчет сырья согласно рецептуре блюд	
	Выполнение первичной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ	
	Приготовление салатов сложного ассортимента с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	

потребителей, видов и форм обслуживания ОК 03., ОК 4., ОК 07., ОК 09 ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5. ЛР 6., ЛР 10	ингредиентов, применения ароматических веществ	Производственные ситуации, выход, решение Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.
	Творческое оформление приготовленных салатов, согласно требованиям к качеству	
	Проведение бракеража, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 03., ОК 4., ОК 07., ОК 09 ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5. ЛР 6., ЛР 10	Организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе, холодных закусок во время выполнения задания по учебной и производственной практики Производственные ситуации, выход, решение Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.
	Расчет сырья произведен согласно рецептуре блюд	
	Выполнение первичной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ	
	Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.	
	Творческое оформление приготовленных канапе, холодных закусок, согласно требованиям к качеству	
	Проведение бракеража, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе.	

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 03., ОК 4., ОК 07., ОК 09 ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5. ЛР 6., ЛР 10	Организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья во время выполнения задания по учебной и производственной практики Производственные ситуации, выход, решение Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.
	Расчет сырья согласно рецептуре блюд	
	Выполнение первичной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ	
	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.	
	Творческое оформление приготовленных холодных блюд из рыбы, согласно требованиям к качеству	
	Проведение бракеража, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд из мяса, птицы, во время выполнения задания по учебной и производственной практики Производственные ситуации, выход, решение
	Расчет сырья согласно рецептуре блюд	
	Выполнение первичной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ	
	Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы сложного ассортимента с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.	
	Творческое оформление	

потребителей, видов и форм обслуживания ОК 03., ОК 4., ОК 07., ОК 09 ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5. ЛР 6., ЛР 10	приготовленных холодных блюд из мяса, птицы, согласно требованиям к качеству	Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.
	Проведение бракеража, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 03., ОК 4., ОК 07., ОК 09 ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5. ЛР 6., ЛР 10	Организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых во время выполнения задания по учебной и производственной практики Производственные ситуации, выход, решение Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.
	Расчет сырья согласно рецептуре блюд	
	Выполнение первичной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ	
	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.	
	Творческое оформление приготовленных холодных блюд, закусок, согласно требованиям к качеству	
	Проведение бракеража, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Выстраивание траектории профессионального и личностного развития
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством,

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		клиентами.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Правила оформления документов (ТК, ТТК)
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережения на рабочем месте	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Повар, кондитер

подготовленности		
ОК 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	в Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные (профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес- планов

