

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ЯППИ»

Антонов А.Б.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»

Минобразования Чувашии

Р.А.Шуканов

приказ от 14.06.2022 г. № 318



**ПРОГРАММА**  
**производственной практики ПП.03**

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
код наименование профессии

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**  
на заседании ЦК  
Протокол от 14.06.2022 г № 11  
Председатель ЦК Бойкова Е.А.

Разработчики:

Хурмаев Н.В., Никитин В.В. мастера пр/об

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Бойкова Е.А.

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

Соколова Н.Л.

Соколова Н.Л., заместитель  
директора по УПР

Чебоксарский кооперативный  
техникум Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате изучения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности ВД 3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий

	ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности (ВД) и профессиональных компетенций (ПК)
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>

### Конкретизированные требования Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Знания, умения
<b>ОК 01.</b>	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<b>ОК 02.</b>	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;</p>

	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования <b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. <b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

### Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
ПК 3.1.	<b>Практический опыт:</b> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по

	<p>приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления</li> </ul>
--	--



	<p>опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- правила оформления заявок на склад</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> <li>– Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</li> <li>– смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>– смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>– тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>– растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>– взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>– пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>– доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>– готовить производные соуса майонез;</li> <li>– корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>– рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– определять степень готовности соусов;</li> <li>– проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> </ul> <p>творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>– ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– правила хранения готовых соусов;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
<p><b>ПК 3.3.</b></p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

**Умения:**

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
- прослаивать компоненты салата;
- смешивать различные ингредиенты салатов;
- заправлять салаты заправками;
- доводить салаты до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;
- проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи салатов;
- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов

**Знания:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
- методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи

	<p>салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–органолептические способы определения готовности;</li> <li>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>–техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>–правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>–требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>–правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</li> <li>–правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>–правила, техника общения с потребителями;</li> <li>–базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 3.4.</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>– нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>– вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>– готовить квашеную капусту;</li> <li>– мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>– нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>– охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>– фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>– фаршировать шляпки грибов;</li> <li>– подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле</li> </ul>

или без;

- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
- вырезать украшения из овощей, грибов;
- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
- проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
- хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок

**Знания:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- правила хранения, требования к безопасности

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 3.5.</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>– охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>– нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>– замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>– украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>– вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по</li> </ul>

безопасности готовой продукции;  
– соблюдать выход при порционировании;  
– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  
– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  
– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  
– рассчитывать стоимость,  
– владеть профессиональной терминологией;  
– консультировать потребителей,  
оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

**Знания:**

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  
– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  
– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  
– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  
– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;  
– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  
– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  
– органолептические способы определения готовности;  
– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;  
– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  
– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;  
– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  
– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  
– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  
– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  
– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на

	<p>вынос;          – правила, техника общения с потребителями;          – базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<b>ПК 3.6.</b>	<p><b>Практический опыт в:</b>          – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента          – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>          – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;          – организовывать их хранение в процессе приготовления;          – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;          – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;          – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;          – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи          – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:          – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;          – порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;          – снимать кожу с отварного языка;          – нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;          – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;          – украшать и заливать мясные продукты порциями;          – вынимать готовое желе из форм;          – доводить до вкуса;          – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;          – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;          – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи          – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;          – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;          – соблюдать выход при порционировании;          – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p>



- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

**Знания:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на

	вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	---

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:**

объем образовательной программы 108 часа;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура программы производственной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы производственной практики	Объем программы
1	2	3
ПК 3.1.ПК 3.2. ОК 01-07; 09;10 ЛР 2, 3,4,7,11	Раздел 1. Организация приготовления и приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	24
ПК 3.1. ПК 3.3. ОК 01-07; 09;10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	18
ПК 3.1.ПК 3.4. ОК 01-07; 09; 10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	18
ПК 3.1.ПК 3.5. ОК 01-07; 09; 10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18
ПК 3.1.ПК 3.6. ОК 01-07; 09; 10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	28
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		2
<b>ВСЕГО:</b>		<b>108</b>

## 2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики профессионального модуля (ПМ. 03)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля (ПМ. 03)	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<p align="center"><b>Раздел 1</b></p> <p><b>Организация приготовления и приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</b></p>			24	
<p align="center"><b>Тема 1.1.</b></p> <p><b>Организация рабочего места в холодном цехе.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1    <b>Организация рабочего места в холодном цехе.</b>  Ознакомление обучающихся с холодным цехом, с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых в холодном цехе. Выработка навыков правильной организации рабочего места для обработки и подготовки продуктов для холодных блюд и закусок. Обеспечение безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок. Значение техники безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.</p>		6	3
<p align="center"><b>Тема 1.2.</b></p> <p><b>Технологическое оборудование</b></p>	2	<p><b>Технологическое оборудование холодного цеха.</b>  Ознакомление с технологическим оборудованием холодного цеха. Виды, назначение правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.  - Машины для нарезки гастрономических продуктов. Слайсеры. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе</p>	6	3

		<p>машин.</p> <p>- Машины для нарезки хлеба. Хлебозрезка. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.</p> <p>- Машины для измельчения продуктов. Блендер, миксер, бликсер. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.</p>		
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Приготовление холодных соусов и заправок.</b></p>	3	<p><b>Приготовление холодных соусов на основе растительного масла, уксуса.</b>  <b>Подготовка рабочего места:</b> выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  <b>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</b> для приготовления соусов и заправок <b>в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>  <b>Приготовление холодных соусов и заправок</b> разнообразного ассортимента  <b>Безопасная эксплуатация</b> технологического <b>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>          Проверка качества готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирование, соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;          соблюдение выхода соусов при порционировании; выдерживание температуры подачи; хранение свежеприготовленных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнера, эстетичное упаковывание соусов для транспортирования; творческое оформление тарелки с холодными блюдами соусами.          Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств;          Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты с соблюдением правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	6	3
	4	<p><b>Приготовление холодных соусов на основе рыбного, мясного бульона. Масляные смеси.</b>  <b>Подготовка рабочего места:</b> выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  <b>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</b> для приготовления соусов и заправок <b>в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>  <b>Приготовление холодных соусов и заправок</b> разнообразного ассортимента  <b>Безопасная эксплуатация</b> технологического <b>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b></p>	6	3

	<p>Проверка качества готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирование, соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдение выхода соусов при порционировании; выдерживание температуры подачи; хранение свежеприготовленных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнера, эстетичное упаковывание соусов для транспортирования; творческое оформление тарелки с холодными блюдами соусами.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты с соблюдением правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>		
<p><b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</b></p>		18	
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление салатов разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p>	6	3
	<p>5 <b>Приготовление салатов из свежих и сырых овощей.</b> Организация процесса приготовления и приготовление салатов. Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению <b>салатов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых <b>салатов</b></li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных <b>салатов</b></li> <li>- приготовление <b>салатов</b></li> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- хранение, отпуск <b>салатов</b> разнообразного ассортимента</li> <li>- порционирование <b>салатов</b> на раздаче</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>		
	<p>6 <b>Приготовление салатов из варёных овощей и винегретов</b> подготовка, рабочего места</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul>	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>-подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд</li> <li>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>-организация хранения, отпуска салатов</li> <li>Уборка рабочего места.</li> </ul>		
	7	<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление салатов</b></p> <p>Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению салатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых салатов</li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных салатов</li> <li>- приготовление салатов</li> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента</li> <li>- порционирование салатов на раздаче</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	6	3
<b>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</b>			18	
<b>Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов и закусок разнообразного ассортимента.</b>		<b>Содержание:</b>	6	3
	8	<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов разнообразного ассортимента.</b></p> <p>Расчёт сырья, заполнение требований в кладовую.</p> <p><b>Подготовка рабочего места:</b> подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов разнообразного ассортимента. <b>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b></p> <p><b>Приготовление бутербродов разнообразного ассортимента</b> в том числе с использованием региональных продуктов.</p> <p>Оценка качества готовых бутербродов. Организация хранения, отпуск бутербродов</p>		

		разнообразного ассортимента		
	9	<p><b>Приготовление и оформление овощных блюд и закусок.</b>  Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению <b>холодных блюд и закусок</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- приготовление <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- хранение, отпуск <b>холодных блюд и закусок</b> разнообразного ассортимента</li> <li>- порционирование <b>холодных блюд и закусок</b> на раздаче</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	6	3
	10	<p><b>Приготовление холодных закусок разнообразного ассортимента</b>  Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.  Приготовление холодных закусок разнообразного ассортимента в том числе с использованием региональных продуктов.  Оценка качества готовых холодных закусок. Организация хранения, отпуск холодных закусок разнообразного ассортимента  Уборка рабочего места.</p>	6	3
<b>Раздел 4.</b>			18	
<b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 4.1.</b>		<b>Содержание:</b>	6	3
<b>Приготовление холодных блюд из рыбы</b>		<p>11 <b>Приготовление холодных блюд из рыбы</b>  Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению <b>холодных блюд и закусок</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного</li> </ul>		



		<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- приготовление <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- хранение, отпуск <b>холодных блюд и закусок</b> разнообразного ассортимента</li> <li>- порционирование <b>холодных блюд и закусок</b> на раздаче</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>		
	12	<p><b>Приготовление холодных заливных блюд и закусок из рыбы.</b></p> <p>Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению <b>холодных блюд и закусок</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- приготовление <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- хранение, отпуск <b>холодных блюд и закусок</b> разнообразного ассортимента</li> <li>- порционирование <b>холодных блюд и закусок</b> на раздаче</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	6	3
<b>Тема 4.2.</b>		<b>Содержание:</b>	6	3
<b>Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья</b>	13	<p><b>Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья</b></p> <p>Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению <b>холодных блюд и закусок</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных <b>холодных блюд и закусок</b></li> </ul>		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- хранение, отпуск <b>холодных блюд и закусок</b> разнообразного ассортимента</li> <li>- порционирование <b>холодных блюд и закусок</b> на раздаче</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>		
<b>Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</b>			28	
<b>Тема 5.1. Приготовление холодных блюд из мяса</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	14	<b>Приготовление холодных блюд из мяса</b> Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд и закусок</li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок</li> <li>- приготовление холодных блюд и закусок</li> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- хранение, отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</li> <li>- порционирование холодных блюд и закусок на раздаче</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>		
<b>Тема 5.2. Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов.</b>	15	<b>Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов.</b> Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению <b>холодных блюд и закусок</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- приготовление <b>холодных блюд и закусок</b></li> </ul>	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- хранение, отпуск <b>холодных блюд и закусок</b> разнообразного ассортимента</li> <li>- порционирование <b>холодных блюд и закусок</b> на раздаче</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>		
<b>Тема 5.3.</b> <b>Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	16	<b>Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи</b> Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению <b>холодных блюд и закусок</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- приготовление <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- хранение, отпуск <b>холодных блюд и закусок</b> разнообразного ассортимента</li> <li>- порционирование <b>холодных блюд и закусок</b> на раздаче</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	6	3
	17	<b>Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи</b> Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению <b>холодных блюд и закусок</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- приготовление <b>холодных блюд и закусок</b></li> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- хранение, отпуск <b>холодных блюд и закусок</b> разнообразного ассортимента</li> <li>- порционирование <b>холодных блюд и закусок</b> на раздаче</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	6	3

	18	<p><b>Организация процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>  Работа со сборником рецептур. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества блюд и закусок. Расчёт потерь при холодной обработке. Заполнение требования в кладовую. Составление технологических схем, подбор технологического оборудования, посуды, инвентаря. Заполнение таблицы. Составление схемы организации рабочего места. Составление технологической карты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>	4	3
<b>Дифференцированный зачёт</b>			2	
<b>Всего:</b>			108	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения:**

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями и предполагает наличие рабочих мест, оснащенных производственными столами, оборудованием (механическое, весовое, холодильное, тепловое), посудой, производственным инвентарём и инструментами для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с. – Текст : непосредственный.

Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с. – Текст : непосредственный.

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с. – Текст : непосредственный.

Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с. – Текст : непосредственный.

Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 1-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с. – Текст : непосредственный.

##### **3.2.2. Нормативная литература:**

###### **Нормативная литература:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Харченко Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

**Электронные образовательные ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан"  
&quot;Панорама&quot; <http://restoran.panor.ru>

Автор/создатель: Издательский дом

**Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения производственной практики

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП. 03	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 3.1. - 3.6.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал Дневник практики.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), дихотомическая оценка ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 3.1. - 3.6.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для дифференцированного зачёта	Учебный журнал, зачётная книжка. Ведомость промежуточной аттестации, Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения программы:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках программы	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Дифференцированный зачет</p>



	<p>требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия,</p>	
--	--	--

	<p>закуски;  аккуратность порционирования  холодных блюд, кулинарных  изделий, закусок при отпуске  (чистота тарелки, правильное  использование пространства  тарелки, использование для  оформления блюда только  съедобных продуктов)  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 холодной  кулинарной продукции для отпуски  на вынос</p>	
ОК 01	<p>точность распознавания сложных  проблемных ситуаций в различных  контекстах;  адекватность анализа сложных  ситуаций при решении задач  профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов  решения задачи;  адекватность определения  потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения  источников нужных ресурсов;  разработка детального плана  действий;  правильность оценки рисков на  каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов  полученного результата, своего  плана и его реализации,  предложение критериев оценки и  рекомендаций по улучшению</p>	<p>экспертное наблюдение  выполнения практических  работ,  оценка решения  ситуационных задач, оценка  процесса и результатов  выполнения видов работ на  практике  соответствие оборудования,  сырья, материалов для  подготовки продукта и  презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах, конкурсах  профессионального  мастерства (при участии)  Дифференцированный зачет</p>

	плана	
ОК. 02	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	практике соответствие оборудования, сырья, материалов для
ОК 07.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК. 09	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет
ОК 10.	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	
--	--	--

### ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
<b>ЛР 2</b>	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)
<b>ЛР 3</b>	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
<b>ЛР 4</b>	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения

	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
<b>ЛР 7</b>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
<b>ЛР 11</b>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

**ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Холодные соусы, заправки**

1. заправка для салатов
2. заправка горчичная
3. заправка горчичная с желтками
4. заправка сметана с зеленью
5. соус-крем из йогурта
6. соус майонез
7. соус майонез со сметаной
8. соус майонез с корнишонами
9. соус майонез с желе
10. соус майонез с хреном
11. маринад овощной с томатом
12. соус хрен
13. соус хрен со сметаной
14. горчица столовая
15. масляные смеси
16. рыбное желе
17. мясное желе
18. соус яблочный
19. соус абрикосовый
20. соус сладкий из сухофруктов

**Салаты разнообразного ассортимента**

1. салаты овощные, фруктово-овощные, фруктовые;
2. салаты с различными наполнителями;
3. салат «Греческий»;
4. салат «Цезарь»;
5. винегрет;
6. сельдь под шубой;
7. салат с рыбой и морепродуктами;
8. салат с мясными продуктами;
9. салат из сыра;
10. салат из морской капусты;
11. салат коктейли;

**Бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента**

1. холодные бутерброды открытые и закрытые
2. горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях);
3. рыбные, мясные гастрономические продукты, масло сливочное, сыр порциями;
4. закуски из красной и чёрной икры;
5. сельдь с луком;
6. селёдочный форшмак;
7. фаршированные куриные и перепелиные яйца;
8. яйца со шкварками;
9. икра грибная;
10. фаршированные шляпки грибов;

11. помидоры фаршированные;
12. баклажаны фаршированные;
13. маринованные грибы с луком;
14. лобио;
15. капуста квашеная; капуста провансаль;
16. овощи – гриль холодные;
17. артишоки консервированные;
18. икра овощная;
19. фасоль в томатном соусе с черносливом;

**Холодные блюда и закуски из рыбы, нерыбного водного сырья**

1. рыба отварная с хреном;
2. рыба заливная;
3. студень рыбный, из мяса, из субпродуктов;
4. рыба жареная под маринадом;
5. рыба под соусом майонез;
6. ассорти рыбное;

**Холодные блюда и закуски из мяса, домашней птицы**

1. ассорти мясное;
2. язык отварной;
4. паштет из печени;
5. домашняя птица жареная;
6. мясо заливное;
7. заливное из птицы;
8. филе птицы под майонезом;
9. сациви из курицы.