

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ООП ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело



СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
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

Рабочая программа УП.03.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю 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 является частью основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности 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.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: ПО.3 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; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 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.	Практический опыт: ПО.1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Умения: У.1 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;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое	Практический опыт: ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом

оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
<p>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.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 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;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>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.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 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;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>

	<p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>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.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 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;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>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.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 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;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом</p>

	<p>требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контролю качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контролю хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
--	---

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - составлять план действия; определять 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)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи 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
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> - 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

1.3. Количество часов на освоение программы УП.03.01 Учебная практика:

Всего - 36 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
<p>Задание 1.</p> <p>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - выбрать, подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных соусов, заправок; - выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить холодные соусы, заправки сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценить качество холодных соусов, заправок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать на раздаче температуру подачи холодных соусов, заправок; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить холодные соусы, заправки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - охладить и заморозить готовые холодные соусы, заправки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы, заправки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - произвести расчеты стоимости холодных соусов, заправок; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных соусов, заправок, эффективно 	6	ПО.1, ПО.3, У.1, У.4

	<p>использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
<p>Задание 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления салатов сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - выбрать, подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода салатов; - выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления салатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить салаты сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценить качество салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать на раздаче температуру подачи салатов; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить салаты сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - охладить и заморозить готовые салаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные салаты с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент салатов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4

	<p>продукции, вида и формы обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - произвести расчеты стоимости салатов; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе салатов, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
<p>Задание 3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - выбрать, подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода канапе, холодных закусок; - выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить канапе, холодные закуски сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценить качество канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать на раздаче температуру подачи канапе, холодных закусок; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - охладить и заморозить готовые канапе, холодные закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные канапе, холодные закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать 	6	ПО.3-7 У.4-7

	<p>готовые холодные блюда, кулинарные изделия, на вынос и для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработать ассортимент канапе, холодных закусок, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - производить расчеты стоимости канапе, холодных закусок; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе канапе, холодных закусок, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
<p>Задание 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - выбрать, подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда; - оценить качество холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать на раздаче температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, 	6	<p>ПО.3-7 У.4-7</p>

	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - охладить и заморозить готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - произвести расчеты стоимости холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
<p>Задание 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - выбрать, подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; - выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, 	6	<p>ПО.3-7 У.4-7</p>

	<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить качество холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать на раздаче температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - охладить и заморозить готовые холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - произвести расчеты стоимости холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
<p>Задание 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - выбрать, подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; 	6	ПО.3-7 У.4-7

	<ul style="list-style-type: none"> - выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценить качество холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддержать на раздаче температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - охладить и заморозить готовые холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - произвести расчеты стоимости холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
	ИТОГО	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием лаборатории Учебная кухня ресторана, мастерской «Поварское дело».

Технические средства обучения: компьютером, средства аудиовизуализации, наглядные пособия; весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для citrusовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. 800*500*1800 мм).

3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

2. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

3. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

4. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изданий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.

5. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изданий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с., [8] с. цв. ил.

Электронные издания:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 432 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Дополнительные источники:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

8. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПО.3 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; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивает наличие продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО.1 разработке ассортимента	- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 1. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 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;</p>		
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 2.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>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.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 3.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>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.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 4.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>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.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 5. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>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.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими</p>	<p>- участвует в разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- осуществляет расчеты, оформление и презентацию результатов проработки</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>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;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контролю качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контролю хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	- демонстрирует интерес к будущей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики

различным контекстам		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; демонстрирует навыки выстраивания работы в команде	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрирует навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм; - демонстрирует навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрирует знания профессиональной терминологии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики