

**Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж
имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2020г.

Одобрена предметной (цикловой)
специальных дисциплин
Протокол № ____ от « ____ » ____ 20__ г
Председатель _____/Л.С.Пищуркова/

Составлена в соответствии с Федеральным
государственным стандартом
профессионального образования по
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
И.о.директора ОГБПОУ «Сасовский
индустриальный колледж имени полного
кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»
_____/В.А. Марков/

Автор: Лапшина Т.А., мастер производственного обучения, ОГБПОУ «Сасовский
индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

СОГЛАСОВАНО:

(Должность ФИО, подпись работодателя)

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

1.1. Область применения учебной программы практики

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03. **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

Программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в углублённой профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи, связанные с организацией общественного питания в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи учебной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам деятельности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная практика направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального профессионального практического опыта по 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»**

Задачами учебной практики являются:

- привитие студентам: устойчивого интереса к самообразованию, научно-исследовательской, экспериментальной работе и понимания ее значимости в профессиональном становлении;
- овладение студентами методами, приемами поисковой, исследовательской, проектной деятельности;
- формирование у студентов навыков работы в коллективе (бригаде)
- отработка и совершенствование приобретенного в процессе теоретического обучения опыта в практической деятельности;
- формирование профессиональных навыков по разработке и оформлению соответствующей документации обеспечения практической деятельности и организации производства для выполнения работ, соответствующих виду профессиональной деятельности
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности
- освоение современных производственных технологий.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

По окончании прохождения учебной практики УП.03 практики по виду профессиональной деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного**

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

студент должен:

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроля хранения и расхода продуктов

Уметь:

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;
- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом;

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, ---- наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;
- использовать методы приготовления холодных соусов и заправок;
- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
- тереть хрен на терке и заливать кипятком;
- растирать горчичный порошок с пряным отваром;
- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
- пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
- готовить соус майонез и его производные;
- создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
- определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования
- проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход соусов при порционировании;
- выдерживать температуру подачи;
- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
- творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного 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 санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента;
- контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента 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;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;
- подбирать способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов;
- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
- готовить квашеную капусту;
- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;

- фаршировать куриные и перепелиные яйца;
- фаршировать шляпки грибов;
- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
- вырезать украшения из овощей, грибов;
- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
- определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- хранить канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа;
- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
- замачивать желатин, готовить рыбное желе;
- украшать и заливать рыбные продукты порциями;
- вынимать рыбное желе из форм;
- доводить до вкуса;

- готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов;
- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы;
- 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 согласно заказа
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- 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;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса;
- заливать поросенка в целом виде;
- глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде;
- глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд;
- отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда;
- готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов;
- 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;
- комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, 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 заказа, их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса;
- заливать поросенка в целом виде;
- глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде;
- глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд;
- отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда;
- готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов;
- 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;
- комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции

- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;
- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров
- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда;
- подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;
- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;
- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда;
- определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;
- декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;
- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания
- рассчитывать цену на разработанное блюдо;
- рассчитывать энергетическую ценность блюда;
- изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;
- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;
- рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;
- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;
- проводить расчеты в программе excel;
- составлять понятные и привлекательные описания блюд;
- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд
- представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам;
- выбирать формы и методы презентации блюда;
- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур
- анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
- ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
- методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
- ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
- температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
- техника порционирования, варианты подачи соусов;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
- методы сервировки и подачи соусов на стол;
- способы оформления тарелки соусами;
- температура подачи соусов;
- правила хранения готовых соусов;
- требования к безопасности хранения готовых соусов;
- правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента;

- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа
- техника порционирования;
- варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента;
- правила хранения салатов сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток
- ассортимент салатов сложного ассортимента на день, в том числе авторских, региональных;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
- методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных;

- методы сервировки и подачи, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных канапе, холодных закусок, правила заполнения этикеток
- ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных;
- 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 заказа, 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, в том числе авторские и региональные;
- 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 сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного 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 сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
- 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;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- 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 маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток
- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;

- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
 - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов.
 - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее.
 - новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
 - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
 - особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
 - теория совместимости продуктов;
 - теория кулинарного декора;
 - способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;
 - художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;
 - особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;
 - принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;
 - варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;
 - потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;
 - принципы создания образа блюда;
 - примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы вкуса и консистенции);
 - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках;
 - примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;
 - современная ресторанный посуда, назначение;
 - принципы организации проработки рецептур;
 - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;
 - современные тенденции в области ресторанной моды на блюда
 - рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий;
 - системы ценообразования на блюда;
 - факторы, влияющие на цену блюд;
 - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;
 - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
 - методы расчета выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
 - рекомендации по оформлению рецептур блюд;
 - правила проведения расчетов в программе EXCEL.
 - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;
 - правила общения с потребителями;
 - базовый словарный запас на иностранном языке;
 - техника общения, ориентированная на потребителя
 - тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;
 - методы совершенствования рецептур;
 - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе

Прохождение учебной практики способствует освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - 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» и формированию соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» -72 часа.

Учебная практика проводится на четвертом курсе в течение восьмого семестра. Итоговой формой контроля является *дифференцированный зачет*.

2. Результаты освоения учебной практики профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**, необходимых для освоения ими соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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.

ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Структура и содержание учебной практики УП.03 профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

3.1. Тематический план учебной практики УП.03 профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной практики	Всего часов
1	2	3
ОК.01- ОК.07, ОК.09- ОК.11 ПК. 3.1. –ПК.3.7.	Учебная практика УП.03 Дифференцированный зачёт	72
	Всего:	72

3.2. Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование видов, разделов и тем практики профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Учебная практика УП.02		72	
Раздел 1.	Приготовление сложных бутербродов, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	24	
Тема 1.1. Приготовление сложных бутербродов, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	Содержание	<u>24</u>	
	Инструктаж по безопасным приемам работы. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Правила санитарии и гигиены. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного и холодильного оборудования.	6	2
	Приготовление и оформление сложных бутербродов. Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Организация рабочего места при выполнении работ.	6	2
	Приготовление и оформление сложных бутербродов, сложных холодных и горячих закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места при выполнении работ.	6	2
	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря; разработка схемы размещения оборудования в овощном цехе по приготовлению холодных и горячих закусок;	6	2
Раздел 2.	Приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	36	
	Содержание	<u>12</u>	

Тема 2.1 Приготовление сложных холодных блюд из овощей для сложной кулинарной продукции	Приготовление и оформление сложных овощных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места при выполнении работ.	6	2
	Приготовление и оформление винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места при выполнении работ.	6	2
Тема 2.2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание	<u>12</u>	
	Приготовление и оформление сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места при выполнении работ.	6	2
	Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места при выполнении работ.	6	2
Тема 2.3 Приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание	<u>12</u>	
	Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса и сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места при выполнении работ.	6	2
	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря; разработка схемы размещения оборудования в мясорыбном цехе, овощном по приготовлению холодных блюд из мяса, и домашней птицы.	6	2
Раздел 3.	Приготовление сложных холодных и горячих соусов для сложной кулинарной продукции.	12	
Тема 3.1. Приготовление сложных холодных и горячих соусов для сложной кулинарной продукции	Содержание	<u>12</u>	2
	Приготовление сложных холодных соусов и горячих соусов, декорирование ими блюд. Организация рабочего места при выполнении работ.	6	
	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд. Дифференцированный зачет.	6	3
Всего		72	

**Примерный перечень
заданий к дифференцированному зачету по учебной практике УП. 03
Профессиональный модуль 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»**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс 4, группа ПК – 72**

- 1.Технология приготовления холодных сложных закусочных бутербродов.
- 2.Технология приготовления холодных закусок из птицы.
- 3.Технология приготовления холодных блюд из рыбы.
- 4.Технология приготовления холодных блюд из грибов.
- 5.Технология приготовления холодных салатов из мяса.
- 6.Технология приготовления холодных блюд из птицы.
- 7.Технология приготовления холодных блюд из овощей.
- 8.Технология приготовления холодных сложных закрытых бутербродов.
- 9.Технология приготовления холодных блюд из сыра.
- 10.Технология приготовления холодных блюд из морепродуктов.
- 11.Технология приготовления холодных закусок из мяса.
- 12.Технология приготовления холодных закусок - паштеты.
- 13.Технология приготовления сложных бутербродов с салатом.
- 14.Технология приготовления винегретов.
- 15.Технология приготовления салатов из рыбы.
- 16.Технология приготовления салатов из птицы.
- 17.Технология приготовления закусок из морепродуктов
- 18.Технология приготовления салатов из овощей.
- 19.Технология приготовления салатов из птицы.
- 20.Технология приготовления сложных горячих бутербродов.
- 21.Технология приготовления салатов винегреты с рыбой.
- 22.Технология приготовления салатов из птицы.
- 23.Технология приготовления горячих закусок из сыра.
- 24.Технология приготовления холодных закусок из мяса.
- 25.Технология приготовления холодных закусок - паштеты.
- 26.Технология приготовления сложных бутербродов с салатом.
- 27.Технология приготовления винегретов.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий по специальности: «Технология продукции общественного питания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (плакаты, стенды, баннер);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур.

Оборудование лаборатории: «Технология приготовления пищи №1»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект контрольно – измерительных материалов;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;
- технологическое оборудование рабочих мест лаборатории №1:

✓ - весы настольные циферблатные	3шт.;
✓ - ванна для мойки посуды	1шт.;
✓ - машина взбивальная	1шт.;
✓ - тестомесильная машина	1шт.;
✓ - электрический нагреватель	1шт.;
✓ - водонагреватель электрический	1шт.;
✓ - производственные столы	6шт.;
✓ - стеллажи	2шт.;
✓ - витрина холодильная	1шт.;
✓ - холодильник	1шт.;
✓ - плита электрическая 6-комфорочная	1шт.;
✓ - шкаф жарочный ШПЭСМ-3	1шт.;
✓ - электрическая плитка	1шт.;
✓ - печь конвекционная	1шт.;
✓ - печь СВЧ	1шт.;
✓ - миксер	3шт.;
✓ - кипятильник электрический	1шт.;
✓ - мясорубка	3шт.;
✓ - пароконвектомат	1шт.;

Оборудование лаборатории «Технология приготовления пищи №2»:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект контрольно – измерительных материалов;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур.
- технологическое оборудование рабочих мест лаборатории №2:
 - ✓ - весы настольные циферблатные 1 шт.;
 - ✓ - ванна для мойки посуды 1 шт.;
 - ✓ - тестомесильная машина 1 шт.;
 - ✓ - электрический нагреватель 1 шт.;
 - ✓ - водонагреватель электрический 1 шт.;
 - ✓ -электросковорода 1 шт.;
 - ✓ - производственные столы 6шт.;
 - ✓ - стеллажи 2шт.;
 - ✓ - холодильник 1шт.;
 - ✓ - плита электрическая 6-комфорочная 1шт.;
 - ✓ - шкаф пекарский ШПЭСМ-3 1шт.;
 - ✓ - электрическая плитка 1шт.;
 - ✓ - кипятильник электрический 1шт.;
 - ✓ - мясорубка 1шт.
 - ✓ -холодильная камера 1шт.;
 - ✓ -мармит 1шт.;
 - ✓ -овощерезка 1шт.;
 - ✓ -универсальный привод 1шт.;
 - ✓ -термокотлы 2шт.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, основные источники, дополнительные, источники, Интернет-ресурсы

Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».
3. Учебный план по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Основные источники:

1. Васильева И.В, Мясникова Е.Н, Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ 2-е издание перераб.и доп –М.; 2017г

Дополнительные источники:

1. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие, Мн: ООО «Новое знание», 2002г.-799с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2006г. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 1998г. – 272с.
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2006г.- 352 с. (СПО)

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Занятия проходят по 45 минут с перерывами между уроками не менее 5 минут.

Текущий контроль предусматривает наблюдение за работой студентов, хронометраж процесса приготовления кондитерских изделий, дегустацию, тестирование, устный фронтальный опрос студентов.

Консультации: групповые, проводятся: согласно графика проведения; индивидуальные – по мере необходимости.

Дисциплины и междисциплинарные курсы, изучение которых должно предшествовать освоению учебной практики модуля ПМ.03 «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**»:

- МДК 03.01 «**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**»;

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, в соответствии с учебным и календарным графиком учебного процесса.

По окончании учебной практики студенты предоставляют: отчет, выполненный в форме рабочей тетради. Критерии оценки учебной практики даются в Приложении 1.

Итогом учебной практики является дифференцированный зачет по освоению ПК и ОК.

Критерии оценки учебной практики

Промежуточный контроль по окончанию практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, оценка руководителя практики за отчет «хорошо», отвечает на вопросы по существу
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план

	прохождения учебной практики, индивидуальное задание выполнено в объеме 30%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация программы осуществляется мастерами производственного обучения соответствующей квалификации, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю производственного обучения, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Педагоги проходят стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года и повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудование, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания Организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Приготовление салатов сложного ассортимента Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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>Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски Презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	---	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

различным контекстам.	<p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

<p>ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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</p>	

