



Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения  
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна  
Курбатова Людмила Александровна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелля Ивановна  
Семенова Марина Александровна  
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач  
Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ</b>	<b>20</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа учебной практики - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### Профессиональные компетенции

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

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** может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи:**

### **Целью учебной практики является:**

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

### **Задачами учебной практики являются:**

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

## **1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики**

Вид 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**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- подготовки рабочего места для порционирования, подачи, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов;
- разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
- организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов;
- сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- применять регламенты, стандарты нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, рецептура, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

#### **1.4. Результаты освоения учебной практики**

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами 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**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

##### 1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Профессиональные компетенции

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

#### 1.4. **Формы контроля:**

учебная практика – дифференцированный зачет.

#### 1.5. **Количество часов на освоение программы учебной практики - 36 часов.**



## 2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### 1. Тематический план программы учебной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
ПК 3.1, 3.2.	<b>Р.1 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			
		<b>Приготовить холодные соусы, заправки разнообразного ассортимента и организовать непродолжительное хранение</b>	<p>1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<b>6</b>
ПК 3.1, 3.3.	<b>Р.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			

		<p><b>Приготовить салаты разнообразного сложного ассортимента.</b></p>	<p>2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<b>6</b>
<b>ПК 3.1, 3.4.</b>	<b>Р.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			
		<p><b>Приготовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента</b></p>	<p>3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд,</p>	<b>6</b>

			кулинарных изделий, закусок на раздате. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
ПК 3.1, 3.5.	<b>Р.4 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</b>			
		<b>Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	<b>6</b>
ПК 3.1, 3.6.	<b>Р.5 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</b>			
		<b>Приготовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>	5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы	<b>6</b>

			обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
<b>ПК 3.1, 3.7.</b>	<b>Р.6 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</b>			
			<p>6. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p><b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b></p>	<b>6</b>
	<b>ВСЕГО</b>			<b>36</b>





### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

##### Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Стул со спинкой-1	Аппарат для приготовления чая и кофе электрич. СК 20 -1
Стол учителя -1	Аэропресс -1
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Бак на колесах -6
Ноутбук	Блендер Bar Boss -2
HP E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/BT/C/W8 -1	Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1
Принтер -1	Ванна моечная 1- секционная -3
Сканер Canon -1	Ванна моечная 1- секционная с сушкой -1
Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1	Ванна моечная 2-х секционная -5
Зонт вытяжной 1200*1200*350мм -1	Весы порционные SW-10
Рабочее место №1 (линия раздачи) -1	CAS(оборудование) -3
Рабочее место №2 (линия раздачи) -1	Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2
Рабочее место бармена (зал столовой) -1	Котел электрический E-B-85/900 -1
Рукомойник (студия-лаборатория) -2	Котломоечная машина GS 650 -1
Рукомойник -7	Кофеварочная машина 2 GREVOLUTIONWHITE -1
Стеллаж 1200*400*1800мм -4	Кофемашина LaSpaziale S2 EK 2G 1H 1H 2D -1
Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2	Кофемолка CAIMANO STARTER ON-OFF -3
Шкаф для барной стойки -5	Куттер Robot-Coupe R 4 -1
Шкаф встроенный для посуды -1	Линия самообслуживания- 1
Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2	Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1
Конвектомат B 1011 i -1	Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1
Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1	
Аппарат вакуумной упаковки Henkelman SuperJumbo 42 -1	

Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1  
 Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1  
 Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1  
 Миксер MASAP F 4 -1  
 Мясорубка МИМ-300, Торгмаш (оборудование) -1  
 Овощерезка CL50  
 RobotCoupe(оборудование) -1  
 Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1  
 ОхладительшоковыйBC 1411 -1  
 Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5  
 Планетарный миксер, 5КРМ5У KilchenAld -1  
 Плита индукционная напряжение 220В -1  
 Пресс (темпер) для кофе МОТТА 53 мм -1  
 Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1  
 Расстоечный шкаф HP 16KN -1  
 Регенератор RG 10b -1  
 Риммер для маргариты 3-х ступенч. 20\*16\*7 см St-1  
 Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1  
 Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1  
 Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1  
 Стол для отходов -1  
 Стол производственный 1000x600x850 -1  
 Стол кондитерский 1800\*700\*850мм -1  
 Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6  
 Стол обеденный 1400\*800\*700 мм -35  
 Стол охлаждаемый 1850\*700\*850мм -1  
 Стол производственный 1200\*700\*850 -4  
 Стол производственный 1500\*700\*850 -3  
 Стол производственный 1700\*700\*850 -3  
 Стол производственный 1800\*700\*850 -5  
 Стол производственный 900\*800\*850 - 1  
 Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1  
 Тележка для сбора подносов-5  
 Тележка сервировочная- 6  
 УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1  
 Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1  
 Утюг Philips GC 4410 -1  
 Фритюр -1  
 Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1  
 Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1  
 Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2  
 Шкаф жарочный -1  
 Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1  
 Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1  
 Шпилька для гастроемкостей на колесах -3  
 Шпилька для листов на колесах -2  
 Электрическая плита VE -40 -5  
 Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500(мех.упр.) -1  
 Электроплита -4  
 Электроплита однокфорочнаянизкогорасполож. UNIS VSE 6 -1  
 Венчик -4  
 Венчик 30см MACO/WP30P -1  
 Венчик 35см MACO/WP35P -5  
 Венчик тяжелый L35 Pujadas -1  
 Гастроемкость 530\*325\*100мм -6  
 Гастроемкость 530\*325\*200мм- 5  
 Гастроемкость 530\*325\*20мм -5  
 Гастроемкость 530\*325\*65мм -12  
 Гастроемкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6  
 Гастроемкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18  
 Гастроемкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12  
 Гастроемкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12  
 Гастроемкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12  
 Гастроемкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6  
 Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5  
 Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*100мм -6  
 Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*150мм -6  
 Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*40мм -3  
 Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*65мм -6  
 Гастроемкость эмалирован. 530\*325\*40мм -6  
 Доска разделочная -36  
 Доска разделочная п/п 25x15x1 см белая ST -2  
 Дуршлаг Д260мм -4

Дуршлаг сетчатый 18 см для супа  
 (42624-18)(10126040/251109/0006707/51,И  
 ТАЛИЯ -1  
 Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5  
 Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2  
 Кастрюля 3 л двойное дно -12  
 Кастрюля с крышкой 11 л -11  
 Кастрюля с крышкой 20 л -2  
 Кастрюля с крышкой 3 л - 4  
 Кастрюля с крышкой 5 л -3  
 Кастрюля с крышкой 50 л -1  
 Коврик барный 59x8 см.черн -2  
 Коврик для темпингаCafelatFlat -1  
 Корзина для мусора -3  
 Крышки для гастроемкостей -6  
 Кувшин мерный 1 л. -1  
 Кувшин мерный пласт. 500мл -6  
 Лист пекарский -2  
 Ложка барменская с металлической  
 кнопкой 27 см. APS- 2  
 Лопатка -6  
 Лопатка кулинарная -2  
 Лопатка L=20 Luxstahi -12  
 Магнитный держатель -6  
 Миска глубокая Д16см -10  
 Миска глубокая Д24см -6  
 Миска глубокая Д28см -6  
 Миска 24 см -8  
 Молоток для отбивания мяса Д-57 -2  
 Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4  
 Молочник 350 мл; Н=90. L=115.  
 В=76мм;металлич- 4  
 Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3  
 Насадка "Звезда d2мм нерж BS102  
 Martellato(10110080/261110/0025127/18 -1  
 Нож для овощей универсальный -2  
 Нож для овощей -3  
 Нож столовый -324  
 Нож универсальный -5  
 Нож хлебный -2  
 Нож десертный- 6  
 Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel  
 -4  
 Нож для цедры карбовочный 15 см.  
 d=0.3+0.4см. APS- 4  
 Нож консервный Lux 07201 -2  
 Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3  
 Нож-шеф разделочный -8  
 Поднос пластиковый -212  
 Поднос пластик -24  
 Подставка для досок -2  
 Подставка Пд 820\*584\*850 направляющие  
 д/ПТ 1/1 -5  
 Подставка для холдера классическая  
 Cafelat- 1  
 Сито -2  
 Сито d=250 -12  
 Сковорода из нержавеющей стали двойное  
 дно d=220/41мм -6  
 Сковорода Д22мм -6  
 Сковорода Д36мм -4  
 Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см  
 Luxstahlкт 1493 -2  
 Сок для сыпучих продуктов -4  
 стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру  
 Advance) -2  
 Терка четырехсторонняя -2  
 Толкушка деревянная большая (типб) -1  
 Циновка СЕНСОЙ -2  
 Шумовка -6  
 Щипцы сервировочные -1  
 Блюдо овальное Д24см -32  
 Блюдо овальное Д30см -33  
 Блюдце Д15см -298  
 Бокал для бренди 390 мл -209  
 Бокал для вина 210 мл -195  
 Бокал -флюте 190 мл -215  
 Бульонная чашка 320 мл -115  
 Вилка столовая -278  
 Кувшин 1300 мл -71  
 Ложка соусная 100гр. -10  
 Ложка чайная -212  
 Ложка столовая -212  
 Миска глубокая Д 30см -38  
 Набор 3-х банок 370 мл -1  
 Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1  
 Набор мельница д/перца +солонка -1  
 Набор рюмок сигнатур- 6  
 Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2  
 Набор столовых приборов (30пр)- 1  
 Рюмка-бистро 50 мл -187  
 Салатник -3  
 Салатник Д14см -175  
 Сотейник 1,7л с ручкой -19  
 Соусник 200мл -71  
 стакан 310 мл -6  
 Тарелка для подачи десерта - 226  
 Тарелка мелкая Д 21см -295  
 Тарелка мелкая Д 24см -316  
 Фужер 190мл - 6  
 Фужер для вина 190 мл -6  
 Фужер для вина 250 мл- 6

Фужер для коктейля -6  
Фужер для коньяка -6  
Фужер для шампанского -6  
Хайбол 285 мл -192  
Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл  
-18  
Чашка чайная 200 мл -445

### 3.2. Общие требования к организации учебной практики

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

### 3.3. Литература

3.3..1

#### Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

1. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования».

Пасько О.В. Бураковская Н.В. Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания.

Учебник для СПО. Москва, изд. Юрайт 2022. 203 стр. Профессиональное образование

2. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491792> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов

3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО

4. Технология продукции общественного питания за рубежом

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 28.11.2022).

Учебное пособие для СПО

5. Технология продукции общественного питания. Практикум

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495359> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО

6. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514768> (дата обращения: 13.01.2023).

7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513950> (дата обращения: 13.01.2023).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 13.01.2023).

9. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520126> (дата обращения: 13.01.2023).

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, умение работать с товаросопроводительными документами.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</b></p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>
<p><b>ПК 3.2</b> Осуществлять</p>	<p>Разработка ассортимента приготовления холодных соусов;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p>

<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления холодных соусов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных соусов, порционирование; приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных соусов.</p>	<p>Зачет по учебной практике</p>
<p><b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Разработка ассортимента приготовления салатов разнообразного ассортимента; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления салатов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления салатов; порционирование; оформление салатов; приготовление салатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных салатов</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>
<p><b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Разработка ассортимента холодных закусок и бутербродов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса и приготовление закусочных канапе и бутербродов; приготовление канапе и бутербродов, используя различные виды оборудования и инвентаря; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность.</p>	
<p><b>ПК 3.5</b> 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>разработка ассортимента холодных блюд из рыбы; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы; подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность.</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>
<p><b>ПК 3.6</b> 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>разработка ассортимента холодных блюд из рыбы; умение работать с товаросопроводительными документами умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы; подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд;</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>

	<p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы,;</p> <p>подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>порционирование, оформление;</p> <p>контроль качества и безопасность.</p>	
<p><b>ПК3.7</b></p> <p>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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>Зачет по учебной практике</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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</b></p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
<p><b>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</b></p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</b></p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</b></p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</b></p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</b></p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</b></p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>

<b>ситуациях.</b>	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	
<b>ОК 8</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Эффективность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 9</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ</b>	<b>20</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа учебной практики - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### Профессиональные компетенции

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

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** может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи:**

### **Целью учебной практики является:**

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

### **Задачами учебной практики являются:**

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

## **1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики**

Вид 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**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- подготовки рабочего места для порционирования, подачи, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов;
- разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
- организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов;
- сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- применять регламенты, стандарты нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, рецептура, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

#### **1.4. Результаты освоения учебной практики**

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами 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**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

##### 1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Профессиональные компетенции

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

#### 1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет.

#### 1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики - 36 часов.



## 2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### 1. Тематический план программы учебной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
ПК 3.1, 3.2.	<b>Р.1 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			
		<b>Приготовить холодные соусы, заправки разнообразного ассортимента и организовать непродолжительное хранение</b>	<p>1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<b>6</b>
ПК 3.1, 3.3.	<b>Р.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			

		<p><b>Приготовить салаты разнообразного сложного ассортимента.</b></p>	<p>2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<b>6</b>
<b>ПК 3.1, 3.4.</b>	<b>Р.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			
		<p><b>Приготовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента</b></p>	<p>3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд,</p>	<b>6</b>

			кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
ПК 3.1, 3.5.	<b>Р.4 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</b>			
		<b>Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	<b>6</b>
ПК 3.1, 3.6.	<b>Р.5 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</b>			
		<b>Приготовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>	5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы	<b>6</b>

			обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
<b>ПК 3.1, 3.7.</b>	<b>Р.6 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</b>			
			<p>6. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p><b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b></p>	<b>6</b>
	<b>ВСЕГО</b>			<b>36</b>





### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

##### Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Стул со спинкой-1	Аппарат для приготовления чая и кофе электрич. СК 20 -1
Стол учителя -1	Аэропресс -1
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Бак на колесах -6
Ноутбук	Блендер Bar Boss -2
HP E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/BT/C/W8 -1	Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1
Принтер -1	Ванна моечная 1- секционная -3
Сканер Canon -1	Ванна моечная 1- секционная с сушкой -1
Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1	Ванна моечная 2-х секционная -5
Зонт вытяжной 1200*1200*350мм -1	Весы порционные SW-10
Рабочее место №1 (линия раздачи) -1	CAS(оборудование) -3
Рабочее место №2 (линия раздачи) -1	Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2
Рабочее место бармена (зал столовой) -1	Котел электрический E-B-85/900 -1
Рукомойник (студия-лаборатория) -2	Котломоечная машина GS 650 -1
Рукомойник -7	Кофеварочная машина 2 GREVOLUTIONWHITE -1
Стеллаж 1200*400*1800мм -4	Кофемашина LaSpaziale S2 EK 2G 1H 1H 2D -1
Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2	Кофемолка CAIMANO STARTER ON-OFF -3
Шкаф для барной стойки -5	Куттер Robot-Coupe R 4 -1
Шкаф встроенный для посуды -1	Линия самообслуживания- 1
Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2	Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1
Конвектомат B 1011 i -1	Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1
Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1	
Аппарат вакуумной упаковки Henkelman SuperJumbo 42 -1	

Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1  
 Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1  
 Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1  
 Миксер MASAP F 4 -1  
 Мясорубка МИМ-300, Торгмаш (оборудование) -1  
 Овощерезка CL50  
 RobotCoupe(оборудование) -1  
 Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1  
 ОхладительшоковыйBC 1411 -1  
 Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5  
 Планетарный миксер, 5КРМ5У KilchenAld -1  
 Плита индукционная напряжение 220В -1  
 Пресс (темпер) для кофе МОТТА 53 мм -1  
 Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1  
 Расстоечный шкаф HP 16KN -1  
 Регенератор RG 10b -1  
 Риммер для маргариты 3-х ступенч. 20\*16\*7 см St-1  
 Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1  
 Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1  
 Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1  
 Стол для отходов -1  
 Стол производственный 1000x600x850 -1  
 Стол кондитерский 1800\*700\*850мм -1  
 Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6  
 Стол обеденный 1400\*800\*700 мм -35  
 Стол охлаждаемый 1850\*700\*850мм -1  
 Стол производственный 1200\*700\*850 -4  
 Стол производственный 1500\*700\*850 -3  
 Стол производственный 1700\*700\*850 -3  
 Стол производственный 1800\*700\*850 -5  
 Стол производственный 900\*800\*850 - 1  
 Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1  
 Тележка для сбора подносов-5  
 Тележка сервировочная- 6  
 УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1  
 Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1  
 Утюг Philips GC 4410 -1  
 Фритюр -1  
 Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1  
 Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1  
 Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2  
 Шкаф жарочный -1  
 Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1  
 Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1  
 Шпилька для гастроемкостей на колесах -3  
 Шпилька для листов на колесах -2  
 Электрическая плита VE -40 -5  
 Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500(мех.упр.) -1  
 Электроплита -4  
 Электроплита однокфорочнаянизкогорасполож. UNIS VSE 6 -1  
 Венчик -4  
 Венчик 30см MACO/WP30P -1  
 Венчик 35см MACO/WP35P -5  
 Венчик тяжелый L35 Pujadas -1  
 Гастроемкость 530\*325\*100мм -6  
 Гастроемкость 530\*325\*200мм- 5  
 Гастроемкость 530\*325\*20мм -5  
 Гастроемкость 530\*325\*65мм -12  
 Гастроемкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6  
 Гастроемкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18  
 Гастроемкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12  
 Гастроемкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12  
 Гастроемкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12  
 Гастроемкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6  
 Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5  
 Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*100мм -6  
 Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*150мм -6  
 Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*40мм -3  
 Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*65мм -6  
 Гастроемкость эмалирован. 530\*325\*40мм -6  
 Доска разделочная -36  
 Доска разделочная п/п 25x15x1 см белая ST -2  
 Дуршлаг Д260мм -4

Дуршлаг сетчатый 18 см для супа  
 (42624-18)(10126040/251109/0006707/51,И  
 ТАЛИЯ -1  
 Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5  
 Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2  
 Кастрюля 3 л двойное дно -12  
 Кастрюля с крышкой 11 л -11  
 Кастрюля с крышкой 20 л -2  
 Кастрюля с крышкой 3 л - 4  
 Кастрюля с крышкой 5 л -3  
 Кастрюля с крышкой 50 л -1  
 Коврик барный 59x8 см. черн -2  
 Коврик для темпинга Cafelat Flat -1  
 Корзина для мусора -3  
 Крышки для гастроемкостей -6  
 Кувшин мерный 1 л. -1  
 Кувшин мерный пласт. 500мл -6  
 Лист пекарский -2  
 Ложка барменская с металлической  
 кнопкой 27 см. APS- 2  
 Лопатка -6  
 Лопатка кулинарная -2  
 Лопатка L=20 Luxstahi -12  
 Магнитный держатель -6  
 Миска глубокая Д16см -10  
 Миска глубокая Д24см -6  
 Миска глубокая Д28см -6  
 Миска 24 см -8  
 Молоток для отбивания мяса Д-57 -2  
 Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4  
 Молочник 350 мл; Н=90. L=115.  
 В=76мм;металлич- 4  
 Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3  
 Насадка "Звезда d2мм нерж BS102  
 Martellato(10110080/261110/0025127/18 -1  
 Нож для овощей универсальный -2  
 Нож для овощей -3  
 Нож столовый -324  
 Нож универсальный -5  
 Нож хлебный -2  
 Нож десертный- 6  
 Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel  
 -4  
 Нож для цедры карбовочный 15 см.  
 d=0.3+0.4см. APS- 4  
 Нож консервный Lux 07201 -2  
 Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3  
 Нож-шеф разделочный -8  
 Поднос пластиковый -212  
 Поднос пластик -24  
 Подставка для досок -2  
 Подставка Пд 820\*584\*850 направляющие  
 д/ПТ 1/1 -5  
 Подставка для холдера классическая  
 Cafelat- 1  
 Сито -2  
 Сито d=250 -12  
 Сковорода из нержавеющей стали двойное  
 дно d=220/41мм -6  
 Сковорода Д22мм -6  
 Сковорода Д36мм -4  
 Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см  
 Luxstahlкт 1493 -2  
 Сок для сыпучих продуктов -4  
 стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру  
 Advance) -2  
 Терка четырехсторонняя -2  
 Толкушка деревянная большая (типб) -1  
 Циновка СЕНСОЙ -2  
 Шумовка -6  
 Щипцы сервировочные -1  
 Блюдо овальное Д24см -32  
 Блюдо овальное Д30см -33  
 Блюдце Д15см -298  
 Бокал для бренди 390 мл -209  
 Бокал для вина 210 мл -195  
 Бокал -флюте 190 мл -215  
 Бульонная чашка 320 мл -115  
 Вилка столовая -278  
 Кувшин 1300 мл -71  
 Ложка соусная 100гр. -10  
 Ложка чайная -212  
 Ложка столовая -212  
 Миска глубокая Д 30см -38  
 Набор 3-х банок 370 мл -1  
 Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1  
 Набор мельница д/перца +солонка -1  
 Набор рюмок сигнатур- 6  
 Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2  
 Набор столовых приборов (30пр)- 1  
 Рюмка-бистро 50 мл -187  
 Салатник -3  
 Салатник Д14см -175  
 Сотейник 1,7л с ручкой -19  
 Соусник 200мл -71  
 стакан 310 мл -6  
 Тарелка для подачи десерта - 226  
 Тарелка мелкая Д 21см -295  
 Тарелка мелкая Д 24см -316  
 Фужер 190мл - 6  
 Фужер для вина 190 мл -6  
 Фужер для вина 250 мл- 6

Фужер для коктейля -6  
Фужер для коньяка -6  
Фужер для шампанского -6  
Хайбол 285 мл -192  
Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл  
-18  
Чашка чайная 200 мл -445

### 3.2. Общие требования к организации учебной практики

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

### 3.3. Литература

3.3.1

#### Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

1. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования».

Пасько О.В. Бураковская Н.В. Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания.

Учебник для СПО. Москва, изд. Юрайт 2022. 203 стр. Профессиональное образование

2. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум :

учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/491792> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов

3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум :

учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В.

Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО

4. Технология продукции общественного питания за рубежом

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие

для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва :

Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 28.11.2022).

Учебное пособие для СПО

5. Технология продукции общественного питания. Практикум

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495359> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО

6. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514768> (дата обращения: 13.01.2023).

7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513950> (дата обращения: 13.01.2023).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 13.01.2023).

9. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520126> (дата обращения: 13.01.2023).

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, умение работать с товаросопроводительными документами.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</b></p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>
<p><b>ПК 3.2</b> Осуществлять</p>	<p>Разработка ассортимента приготовления холодных соусов;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p>

<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления холодных соусов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных соусов, порционирование; приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных соусов.</p>	<p>Зачет по учебной практике</p>
<p><b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Разработка ассортимента приготовления салатов разнообразного ассортимента; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления салатов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления салатов; порционирование; оформление салатов; приготовление салатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных салатов</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>
<p><b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Разработка ассортимента холодных закусок и бутербродов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса и приготовление закусочных канапе и бутербродов; приготовление канапе и бутербродов, используя различные виды оборудования и инвентаря; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность.</p>	
<p><b>ПК 3.5</b> 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>разработка ассортимента холодных блюд из рыбы; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы; подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность.</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>
<p><b>ПК 3.6</b> 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>разработка ассортимента холодных блюд из рыбы; умение работать с товаросопроводительными документами умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы; подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд;</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>

	<p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы,;</p> <p>подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>порционирование, оформление;</p> <p>контроль качества и безопасность.</p>	
<p><b>ПК3.7</b></p> <p>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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>Зачет по учебной практике</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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</b></p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
<p><b>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</b></p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</b></p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</b></p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</b></p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</b></p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</b></p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>

<b>ситуациях.</b>	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	
<b>ОК 8</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Эффективность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 9</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике