

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

*УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.*

**2018г.**

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» для профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) от 22.12. 2016 № 44898 среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Автор: Новосёлова Светлана Павловна

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля учебной практики

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1 Перечень общих компетенций

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 общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по специальности. Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

Программа разработана в соответствии с методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов, утвержденными письмом Министерства образования и науки от 3 августа 2015 года № 08-1189.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>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;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение ПМ.03 Учебной практики – 72 часа

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Учебная		Производственная
			Обучение по МДК			Практики				
			Всего	В том числе		Курсовых работ (проектов)	Учебная			
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6.  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	-	-	-	-	-	-		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72					72	-		
	<b>Всего:</b>	72	-	-	-	-	72	-		

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>УП.03 Учебная практика</b>		
<p>Тема 1.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента.</p>	<p>. 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, закускам при приёмке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p>	<b>12</b>
<p>Тема 1.2 Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разного ассортимента.</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, закускам при приёмке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и</p>	<b>6</b>



	<p>гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p>	
<p>Тема 1.3 Приготовление салатов из варёных овощей разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, закускам при приёмке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p>	<p><b>12</b></p>

<p>Тема 1.4 Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, закускам при приёмке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</li> </ol>	<p>6</p>
<p>Тема 1.5 Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, закускам при приёмке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и</li> </ol>	<p>12</p>

	<p>реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p>	
<p>Тема 1.6 Приготовление творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, закускам при приёмке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</li> </ol>	<p><b>12</b></p>

<p>Тема 1.7 Приготовление и оформление простых холодных закусок, блюд из овощей, яиц, грибов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, закускам при приёмке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</li> </ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Всего часов</b></p>		<p><b>72</b></p>

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

**3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

базовое помещение для прохождения практики, в соответствии с п 6.1.2.2 Основной образовательной программы по профессии «Повар, кондитер».

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

Для реализации программы библиотечный фонд иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- 2-е изд.,стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с., [16]с. цв.ил.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017, 192 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. –(13-е изд., стер.)– М. : Издательский центр «Академия», 2017.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

##### **3.2.3 Дополнительные источники:(при необходимости)**



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - заданий на учебной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее</li> </ul>	



	<p>требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - занятий; - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с</li> </ul>	

деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной</li> </ul>	

<p>государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность</p>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> <p>- планирование предпринимательской деятельности</p>	
---	--	--

