

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум»**

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания
АО «Судостроительный завод
имени Б.Е. Бутомы



Вышковская Т.А.

**УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «КТТ»**


Тимохов М.Е.
« ____ » ____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

43.01.09 Повар, кондитер

2022 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Баркалова Л.А., преподаватель спецдисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК
«Повар, кондитер»

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2022 г.

Председатель  Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании
Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2022 г.

Председатель МС  Савченко Э.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ.	5
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и профессиональных стандартов 33.011 Повар, 33.010 Кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при реализации программ профессионального обучения по профессии Повар, Кондитер, дополнительного профессионального образования.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен

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

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;
- 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;
- 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.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,

подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ 03. - 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики по профессиональным модулям должно стать овладение обучающимися видами профессиональной деятельности, освоение общих и профессиональных компетенций:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код	Наименование результата обучения
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.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Структура и содержание программы учебной практики

3.1. Тематический план

Коды ПК	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента.		72
ПК 3.1-3.6	Раздел УП. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента.	72

3.2 Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3 курс		72
Тема 3.1. Приготовление открытых и закрытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2., 3.4.</i>	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление открытых и закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 3.2. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2., 3.4.</i>	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 3.3. Приготовление салатов из	Содержание	6

сырых овощей, вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение. ПК 3.1., 3.2., 3.3.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемостью с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление салатов из сырых овощей, вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 3.4. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение. ПК 3.1., 3.2., 3.3.	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемостью с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 3.5. Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. ПК 3.1., 3.2.	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, продуктов с учетом их сочетаемостью с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	6

Тема 3.6. Приготовление закусок из овощей и грибов, и яиц. Оформление, отпуск, хранение. ПК.3.1., 3.2., 3.4.	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление закусок из овощей, грибов и яиц. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 3.7. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, из рыбы региональной кухни, из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов Оформление, отпуск, хранение. ПК.3.1., 3.5.	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, из рыбы региональной кухни, из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 3.8. Приготовление холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. Оформление, отпуск, хранение. ПК.3.1., 3.5.	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. Украшение сложных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	6

Тема 3.9. Приготовление фаршированных, заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.3.-3.6.</i>	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление фаршированных, заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 3.10. Приготовление холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.3.-3.6.</i>	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 3.11. Приготовление горячих закусок из рыбы, морепродуктов, из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2, 3.4,</i>	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных норм. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление горячих закусок из рыбы, морепродуктов, из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение с соблюдением температурного режима.	6
Дифференцированный зачет		6

4. Условия реализации программы учебной практики (производственного обучения)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

- ♦ Рабочее место преподавателя.
- ♦ Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ♦ Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- ♦ Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
 - Весы настольные электронные;
 - Пароконвектомат;
 - Конвекционная печь или жарочный шкаф;
 - Микроволновая печь;
 - Плита электрическая;
 - Фритюрница;
 - Электрогриль (жарочная поверхность);
 - Шкаф холодильный;
 - Шкаф морозильный;
 - Планетарный миксер;
 - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
 - Мясорубка;
 - Овощерезка или процессор кухонный;
 - Слайсер;
 - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
 - Миксер для коктейлей;
 - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
 - Кофемолка;
 - Набор инструментов для карвинга;
 - Нитраттестер;
 - Стол производственный с моечной ванной;
 - Стеллаж передвижной;
 - Моечная ванна двухсекционная.
- ♦ Тестомесильная машина
- ♦ Миксер (погружной)
- ♦ Термометр со щупом
- ♦ Производственный стол с деревянным покрытием

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А, Татарская Л.Л. Кулинария М.: Изд. Центр «Академия», 2014.
2. Барановский В.А. Повар - технолог Ростов н/Д: «Феникс», 2008.
3. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я.. Повар. Практические основы профессиональной деятельности М.: Академкнига, 2007.
4. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара М.: Академкнига, 2008.
5. Сопина Л.Н. Практическое пособие для повара М.: Академкнига , 2009.
6. Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар /учебное пособие , 2007.

Дополнительные источники:

1. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2006.
2. Титц О, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2006.
3. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2006.
4. Степанова И. М. Праздничные бутерброды Изд-во Эксмо, 2006.
5. Вульф - Кохен Э. М. Кулинария. Школа мастеров Мир книги, 2007.
6. Ярославская Ю. Мир в твоей тарелке М. Оазис-дизайн, 2007.
7. Радионова И.. Лучшие блюда из курицы и птицы М.: Эксмо, 2006.
8. Румянцева И.С., Супы Мир книги , 2007.
9. Степанова И.В., 100 лучших закусок для приёма, фуршета, коктейля.Эскимо, 2007.
10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. М.: Академия, 2007.
11. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы. М.: Академия, 2008.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2005.
13. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Академия, 2006.

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

(видов профессиональной деятельности)

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. 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;	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	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. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Упаковке, складировании неиспользованных продуктов. Ведение расчетов с потребителями Требование 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. 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. 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.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	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. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.

	подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Упаковке, складировании неиспользованных продуктов. Ведение расчетов с потребителями Требование 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. 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. 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.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление,	Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов

творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Ведение расчетов с потребителями Требование 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. 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. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.
---	---	---

	Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	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. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Упаковке, складировании неиспользованных продуктов. Ведение расчетов с потребителями Требование 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.	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.

	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. 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.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	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. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Упаковке, складировании неиспользованных	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.

	продуктов. Ведение расчетов с потребителями Требование 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. 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. 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.	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной

	источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	

Лист дополнений и изменений к рабочей программе учебной практики
на 20__ - 20__ учебный год

43.01.09. Повар, кондитер

Дополнения и изменения к рабочей программе учебной практики на 20__ - 20__ учебный год
43.01.09. Повар, кондитер

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании
цикловой методической комиссии

«_____» _____ 20__ г. (протокол №_____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026