

**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.
« 31 » 08 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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

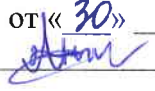
Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Баркалова Л.А., преподаватель спецдисциплин

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

Протокол № 1 от «30» 08 2022 г.

Председатель  Коробецкая А.Н.

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

Протокол № 1 от «30» 08 2022 г.

Председатель МС  Савченко Э.А.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в части освоения квалификаций: повар, кондитер и основных видов деятельности (ВД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (ПК):

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

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии: Повар, кондитер.

Требования к результатам освоения учебной практики по виду профессиональной деятельности

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, обучающийся должен приобрести опыт

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; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	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
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;

1.3 Общий объем времени предусмотренный на освоение программы производственной практики:

Всего: - 360 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися вида профессиональной деятельности по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии в рамках профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
---------------	---

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Количество часов
ПК 3.1-3.6	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	360

3.2. Содержание производственной практики

Наименование профессиональных модулей, разделов ПП и тем	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		360	
Раздел ПП 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Виды работ:			
	Содержание:		
Тема 1.1. Организация рабочего места.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	7	3
Раздел УП 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.			
Тема 2.1. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных соусов: соус майонез, соус майонез со сметаной, Требование к качеству. Сроки хранения.	28	3
	3..Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчиная, заправка горчиная с желтками, заправка сметанная с зеленью. Требование к качеству. Сроки хранения.		3

	4. Приготовление маринада овощного с томатом, маринада овощного без томата. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	5.Приготовление сладких соусов: соус яблочный, вишневый. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
Раздел ПП 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.			
Тема 3.1 Приготовление салатов разнообразного ассортимента	6.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат «Весна». Требование к качеству. Сроки хранения.	84	3
	7.Приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих помидор, из белокачанной капусты. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салата из свеклы с грибами, салата из печени. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	10.Приготовление салата мясного, салата картофельного с грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	11. Приготовление салата столичного, салата крабового. Требование к качеству. Сроки хранения.		3

	12. Приготовление салата рыбного, салата из кальмаров. Требование к качеству. Сроки хранения		3
	13. Приготовление винегрета овощного, винегрета с сельдью. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного Приготовление салатов – коктейлей: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром.		3
	15 Приготовление салатов - коктейль: салат-коктейль из куриного филе и фруктов. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	16. Приготовление салата «Цезарь», салата «Греческого». Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	17. Приготовление теплого салата из куриной печени. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.			3
Тема 4.1	18. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с сыром. Требование к качеству. Сроки хранения.	77	3
	19. Приготовление бутербродных паст, масляных смесей. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	20. Приготовление закусочных бутербродов (тапас, фингер фуд.). Требование к качеству. Сроки хранения.		3

Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	21.Приготовление горячих бутербродов с мясными продуктами,. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	22..Приготовление овощных и грибных закусок: икра кабачковая, икра грибная. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	23.Приготовление помидоров фаршированных грибами, икры свекольной. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	24. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца фаршированные сельдью. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	25.Приготовление корзиночек закусочных с морепродуктами, салатами. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	26.Приготовление закусок на крекерах и крутонах. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	27.Приготовление закуски острой из сыра, закусок на шпажках.Требование к качеству. Сроки хранения.		3
Раздел ПП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.			
Тема 5.1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	28. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения.	63	3
	29. Приготовление блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: сельдь рубленая, сельдь рубленая с гарниром.		3

	30. Приготовление блюд из рыбы: рыба под майонезом. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	31.. Приготовление блюд из рыбы: ассорти рыбное. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	32.Приготовление блюд из рыбы: рыба отварная с гарниром и хреном. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	33.Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	34..Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: жареная рыба под маринадом. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	35. Приготовление блюд из рыбы: рыба фаршированная с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	36 Приготовление блюд из рыбы: сельдь под шубой. Сроки хранения.		3
Раздел III 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.			
	37.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.	98	3
	38 Приготовление блюд из мяса: свинина жареная, шпигованная чесноком. Требование к качеству. Сроки хранения.		
	39. Приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром.		3

Тема 6.1 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	40.. Приготовление блюд из мяса: студень говяжий. Требования к качеству. Сроки хранения.		3
	41. Приготовление паштета из печени. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	42..Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная (галантин). Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	43..Приготовление блюд из домашней птицы: рулет из курицы с грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	44. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из домашней птицы: рулет деликатесный. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	45.Приготовление блюд из птицы: рулет куриный с фруктами. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	46. Приготовление блюд из птицы: рулет куриный оригинальный. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	47. Приготовление закусок из лаваша с различными начинками. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	48. Приготовление ассорти мясного с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	49.Приготовление языка или мяса заливного. Требование к качеству. Сроки хранения..		3
	50. Приготовление горячих закусок – жульена из птицы, корзиночек с паштетом из печени. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	50. Приготовление горячих закусок: валованов с шампиньонами, грибов запеченных в сметанном соусе. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
Промежуточная аттестация в форме зачета		3	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», осуществляет образовательную деятельность по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Плита индукционная;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Миксер для коктейлей;

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Производственный стол с металлическим покрытием
Производственный стол с деревянным покрытием
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия: - М.: Академкнига/Учебник, 2016, -185с.:ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -288с., [16]с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2016. – 512 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2012. – 190 с.

Нормативно-правовые источники:

1. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания

Интернет-ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного

- питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)
2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/1-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.restoranoff.ru. (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

4.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика реализуется в «учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков» техникума или на предприятиях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Демонстрация знаний в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных соусов и заправок
	Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении салатов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске салатов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4.	Демонстрация знаний в

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии(специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на

особенностей социального и культурного контекста	государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.

6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ

[illegible]

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026