

**Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Международный колледж сервиса
(ГАПОУ Международный колледж сервиса)**

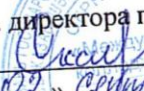
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
По профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

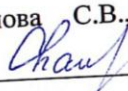
 О.Р. Скальская

« 02 » сентября 2022 г

Рабочая программа учебной /производственной/ практики профессионального модуля ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.


Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Международный колледж сервиса г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:


Камалетдинова С.В., преподаватель высшей квалификационной категории 

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ МКС

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г

Руководитель методической группы  Л.А. Гайнетдинова

✓Согласовано с работодателем

 (Боброва В.Н.)
(наименование предприятия)

Руководитель

« 05 » сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	21

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03**

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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
1	2
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
	Личностные результаты
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 13	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код компетенции	Наименование результата обучения
1	2
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

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
1	2
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов,

	полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями.
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной /производственной/ практики:

всего **288 часов**, в том числе:

учебной практики – **108 часа**;

производственной практики – **180 часов**.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03

2.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПК 3.1. ПК 3.2. МДК 03.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	Тема 1. Организация производственного процесса приготовления сложных блюд и закусок.	6
		Тема 2. Технология приготовления холодных соусов и салатных заправок для холодных блюд и закусок	12
ПК 3.1. ПК 3.2.- 3.6. МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	90	Тема 1. Технология приготовления салатов сложного ассортимента из овощей, из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, птицы	18
		Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации канapé, холодных закусок разнообразного ассортимента	12
		Тема 3. Технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы	36
		Тема 4. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	24
ВСЕГО часов	108		

2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.03

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>МДК 03.01.</i>			
<i>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>			
	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>6</i>	
Тема 1. Организация производственного процесса приготовления разнообразных холодных блюд и закусок.	1.1. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	6	2
Тема 2. Технология приготовления холодных соусов и салатных заправок для холодных блюд и закусок	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>12</i>	
	2.1. Организация рабочего места. Приготовление холодных соус: белый соус шофруа, соус фисташковый, сметанный соус для фруктовых салатов, соус творожный с зеленью	6	2
	2.2. Организация рабочего места. Приготовление холодных соус: майонез, айоли, шантильи, тартар, майонез со сметаной, майонез с корнишнами, соус винегрет. Использование соусов,	6	2,3

		требования к качеству.		
<i>МДК 03.02.</i>				
<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>				
Тема 1. Технология приготовления салатов сложного ассортимента из овощей, из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		18	
	1.1.	Приготовление салатов сложного приготовления: салат из сыра, яблок и огурцов, салат «Греческий», салат по-домашнему с черносливом	6	2
	1.2.	Приготовление салатов из рыбы: салат «Осенний» из свежих овощей с рыбой, салат рыбный, салат из кальмаров с яблоками. Требования к качеству салатов.	6	3
	1.3.	Приготовление салатов из мяса и птицы: салат мясной, «Столичный», «Журавинка», «Цезарь» с курицей. Требования к качеству салатов	6	2,3
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		12	
	2.1.	Организация рабочего места. Приготовление канапе, коктейльных бутербродов, фруктовых канапе, корзиночек с салатом. Правила оформления и отпуска канапе, корзиночек с салатом.		3
	2.2.	Организация рабочего места. Приготовление закусочных салатов: салат-коктейль «Аппетитный», салат-коктейль из ветчины и сыра, салат-коктейль из курицы с фруктами. Правила оформления и отпуска закусочных салатов.	6	2
Тема 3. Технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		36	
	3.1.	Приготовление закусок из рыбы: сельдь под шубой, сельдь рубленая с гарниром, закуска из рыбы холодного копчения, моркови и сыра. Правила оформления и отпуска.	6	2
	3.2.	Приготовление закусок из мяса: ассорти мясное, буженина,	6	2,3

		закуска из ветчины, редиски и огурцов, Правила оформления и отпуска.		
	3.3.	Приготовление холодных блюд из рыбы: рыба фаршированная, галантин из рыбы Правила оформления и отпуска.	6	2,3
	3.4.	Организация рабочего места. Приготовление рыбы заливной с гарниром, рыбы под майонезом заливной. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2,3
	3.5.	Организация рабочего места. Приготовление рулета из скумбрии, рулета «Рыбацкого». Правила оформления и отпуска	6	3
	3.6.	Организация рабочего места. Приготовление морепродуктов под майонезом. Креветки в маринаде из лайма и меда, креветки заливные. Правила оформления и отпуска	6	2,3
Тема 4. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		24	
	4.1.	Приготовление холодных блюд из мяса: рулет с яйцом, рулет мясной по-татарски. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2
	4.2.	Приготовление холодных блюд из птицы: курица фаршированная (галантин), рулет из птицы с омлетом и грибами. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2
	4.3.	Приготовление паштета из птицы в тесте, паштета из печени. Условия и сроки хранения с	6	3

		учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	4.4.	Приготовление горячих закусок: жульен с шампиньонами, жульен из рыбы, яблоки, фаршированные птицей, жульен из птицы. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	3
		ИТОГО	108 ч.	

3.3. Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПМ 03.

Код профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
1	2	3	4
ПК 3.1.- 3.3.	МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	Приготовление холодных соус: сметанный соус для фруктовых салатов, сметанный соус для овощных салатов, соус творожный с зеленью, соус фисташковый. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
		6	Приготовление холодных соус: майонез, айоли, шантильи, тартар майонез со сметаной, майонез с корнишонам, майонез с зеленью. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
ПК 3.1.- 3.2.		6	Приготовление холодных соус: соус винегрет, салатные заправки, соус из петрушки, соус песто. Использование соусов, требования к качеству.

ПК.3.3.	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	Приготовление масляных смесей: масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты. Селедочного масла, масла грибного, масла креветочного, чесночного масла. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
		6	Приготовление салатов из сырых овощей: салат «Весна», из капусты с грибами, витаминный, салат овощной с яблоками и сладким перцем.
		6	Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Зимний», салат из маринованной свеклы с яблоками, винегрет овощной, винегрет рыбный, винегрет мясной, винегрет из фруктов и овощей
		6	Приготовление салатов: рыбного, салата «Любительский», салата из кальмаров с яблоками.
ПК.3.3.		6	Приготовление салата мясного, «Столичного», «Цезарь» с окороком, «Журавинка»
		6	Приготовление салатов сложного приготовления: салат «Греческий», салат из сыра, яблок и огурцов, вальдорфский. Требования к качеству салатов.
ПК 3.4		6	Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов: салат с креветками и авокадо, салат из рыбы с креветками, салат с креветками и помидорами.
		6	Приготовление канапе с различными продуктами: с сыром, бужениной и окороком, с паштетом, с килькой и яйцом, фруктовые канапе. Правила оформления и отпуска канапе.
		6	Приготовление корзиночек с салатом, корзиночек с паштетом, корзиночек с креветками. Правила оформления и отпуска закусочных корзиночек
ПК 3.4.		6	Приготовление волованов с окороком,

			волованов с курицей, волованов с кетой. Правила оформления и отпуска волованов.
ПК 3.4		6	Приготовление закусочных салатов: салат-коктейль «Аппетитный», салат-коктейль с шампиньонами и орехами, салат-коктейль мясной, салат-коктейль из курицы с фруктами. Правила оформления и отпуска закусочных салатов
ПК 3.4.		6	Приготовление десертных салатов: салат-коктейль яблочно-апельсиновый, салат-коктейль из свежих фруктов с орехами, салат-коктейль с бананами, салат-коктейль «Радость». Правила оформления и отпуска закусочных салатов.
		6	Приготовление закусок из рыбы: филе сельди с гранатом и лаймом, закуска из рыбы холодного копчения, моркови и сыра. Правила оформления и отпуска закусок из рыбы.
		6	Приготовление салат-коктейль из языка, салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей, салат-коктейль креветочный. Правила оформления и отпуска закусочных салатов
ПК 3.4.		6	Приготовление маринованных холодных закусок: карпаччо из говядины, карпаччо из семги, карпаччо из томатов. Правила оформления холодных закусок. Органолептическая оценка холодных закусок
ПК 3.5.		6	Приготовление холодных блюд из рыбы: рыба фаршированная целиком и порционными кусками. Правила оформления блюд из рыбы.
		6	Приготовление галантина из рыбы. Правила оформления и отпуска.
		6	Приготовление рыбы под майонезом заливной. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд
ПК 3.5.		6	Приготовление рулета из скумбрии, рулета «Рыбацкий». Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд из рыбы
		6	Приготовление холодных блюд из морепродуктов: креветки в маринаде из лайма и меда, креветки заливные. Правила оформления и отпуска.

ПК 3.6.		6	Приготовление холодных блюд из мяса: рулета из говядины, рулета «Деликатесный». Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд из мяса
ПК 3.6.		6	Приготовление рулета мясного по-татарски, рулета с яйцом. Правила оформления и отпуска.
		6	Приготовление заливных блюд из мяса: язык заливной, заливное из мяса. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка заливных блюд
ПК 3.6.		6	Приготовление холодных блюд из птицы: курица фаршированная (галантин), рулета из курицы с омлетом и грибами.
		6	Приготовление филе из кур под майонезом заливное, паштет из птицы в тесте. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд из птицы
		6	Приготовление паштета из печени, печени тертой. Правила оформления и отпуска.
		6	Приготовление сложных горячих закусок: жульен с шампиньонами, жульен из рыбы, жульен из птицы. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Дифференцированный зачет
ВСЕГО			180
<i>Консультации по практике</i>			8
<i>Консультации по экзамену</i>			6
<i>Демонстрационный экзамен по модулю</i>			12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.03

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная /Производственная практика профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, проходит в лаборатории колледжа и в предприятиях питания города.

Реализация программы практики предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории/цеха ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	2	3
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль Саламандра	1

11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
Холодильное оборудование:		
13	Шкаф холодильный	1
14	Шкаф морозильный	1
15	Шкаф шоковой заморозки	1
16	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
17	Фризер	1
18	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
19	Тестораскаточная машина	1
20	Планетарный миксер	5
21	Диспансер для подогрева тарелок	1
22	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
23	Мясорубка	1
24	Слайсер	1
25	Машина для вакуумной упаковки	1
26	Куттер или миксер (для тонкого измельчения продуктов)	1
27	Процессор кухонный	1
28	Овощерезка	1
29	Миксер для коктейлей	1
30	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
31	Соковыжималка универсальная (для цитрусовых)	1
32	Кофемолка	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
33	Овоскоп	1
34	Нитрат тестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стол производственный с моечной ванной	15
37	Стеллаж передвижной	2
38	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	2	3	4
1	2	3	4
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

5. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

6. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО. /Н.И. Ковалев, В.А. Кравцова. – М.: «Деловая литература», 2018. – 480 с.

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

9. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.

10. 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. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

11. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.— 240 с.

12. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2018. – 288 с

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.

3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

4. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования— М. : «Академия», 2018.— 128 с.

6. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

7. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.03

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 3.1.- 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к</p>	<p>Организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных соусов, заправок. Производственные ситуации. Оценка выполнения УП, ПП. Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
	<p>Выполнение механической кулинарной обработки в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p>	
	<p>Расчет сырья согласно рецептуре блюд</p>	
	<p>Приготовление холодных соусов, заправок с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	
	<p>Проведение бракеража, порционирования, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>Умение работать на оборудовании холодного цеха, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе</p>		

<p>формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструированого «цифрового следа»</p>		
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ОК 02. Осуществлять поиск, анализи и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Расчет сырья согласно рецептуре блюд</p> <p>Выполнение первичной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ</p> <p>Приготовление салатов сложного ассортимента с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>Творческое оформление приготовленных салатов, согласно требованиям к качеству</p> <p>Проведение бракеража, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении салатов сложного ассортимента. Производственные ситуации. Оценка выполнения УП, ПП.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Организация и подготовка рабочих мест</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе, холодных закусок. Производственные ситуации. Оценка выполнения УП, ПП. Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.</p>
	<p>Расчет сырья произведен согласно рецептуре блюд</p>	
	<p>Выполнение первичной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ</p>	
	<p>Приготовление канапе, холодных закусок разнообразного</p>	
	<p>Творческое оформление приготовленных канапе, холодных закусок, согласно требованиям к качеству</p>	
	<p>Проведение бракеража, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Производственные ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП, ПП. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной</p>
	<p>Расчет сырья согласно рецептуре блюд</p>	
	<p>Выполнение первичной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ</p>	
	<p>Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p>	
	<p>Творческое оформление приготовленных холодных блюд из рыбы, согласно требованиям к качеству</p>	
	<p>Проведение бракеража, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых</p>	

<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>продуктов (ХАССП). Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе.</p>	<p>деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента потребителей, видов и форм обслуживания ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ЛР 13 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>Организация и подготовка рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами Расчет сырья согласно рецептуре блюд Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Творческое оформление приготовленных холодных блюд из мяса, птицы, согласно требованиям к качеству Проведение бракеража, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе. 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</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд из мяса, птицы, Производственные ситуации. Оценка выполнения УП, ПП – Д.3. Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене. Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности Основы финансовой грамотности.</p>

