

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2021 г.

Приказ № 10/2021 от 09.06 2021 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы:

С целью овладения видом деятельности (ВД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен:

### **иметь практический опыт в:**

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов

### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**1.3.Количество часов на освоение программы производственной практики – 108 часов.**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

<b>Код ПК и ОК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам					
			1	2	3	4	5	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7								
	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>108</b>						<b>108</b>
	<b>Тема 2.1</b> Приготовление, подготовка к реализации винегретов, салатов, холодных закусок, холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	<b>36</b>						<b>36</b>
	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<b>36</b>						<b>36</b>
	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Дифференцированный зачет.	<b>36</b>						<b>36</b>
	<b>Всего</b>	<b>108</b>						<b>108</b>

### 3.2 Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ. 03

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)						
		Итого	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>						<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<b>108</b>						108
<b>Тема 2.1</b> Приготовление, подготовка к реализации винегретов, салатов, холодных закусок, холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	<b>Всего часов</b>	<b>36</b>						36
	Выполнение работ по приготовлению холодных соусов, заправок сложного ассортимента							
	Выполнение работ по приготовлению винегретов, салатов из сырых и вареных овощей сложного ассортимента.							
	Выполнение работ по приготовлению закусочных и десертных салатов сложного ассортимента							
	Выполнение работ по приготовлению холодных закусок, канапе сложного ассортимента.							
	Выполнение работ по приготовлению холодных закусок, канапе сложного ассортимента.							
	Выполнение работ по приготовлению холодных соусов, заправок сложного ассортимента							
<b>Выполнение работ:</b> 1.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.								

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)						
		Итого	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на III</i>						<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению винегретов, салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>3.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления винегретов, салатов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов и заправок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>							
<b>Тема 2.2</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного	<p><b><i>Всего часов</i></b></p> <p>Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<b>36</b>						36



Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)						
		Итого	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>						<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
сырья сложного ассортимента	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.							
	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом видов и форм обслуживания							
	<p><b>Выполнение работ:</b></p> <p>1.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>3.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий из рыбы (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий из рыбы для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>							
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и	<b>Всего часов</b>	<b>36</b>						36
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из мяса и мясного сырья сложного ассортимента.							
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из мяса и мясного сырья сложного ассортимента.							

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)						
		Итого	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>						<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.							
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.							
	Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.							
	<p><b>Выполнение работ:</b></p> <p>1.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>3.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>							
	Дифференцированный зачет							
Итого		108					108	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика, реализуемая в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Оснащение баз практики:

#### **Кухня организации питания:**

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф; Плита

электрическая; Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

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 citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

#### **Основные источники:**

1. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студентов учреждений СПО / Г. П. Семичева. — 5-е изд., перераб. и доп М.: Академия, 2021. —240 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. — 14-е изд., стер. — М.: Академия, 2020. — 400 с.

2. Андонова Н.И., Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для студентов учреждений СПО / Андонова Н.И., Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 256 с.
3. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для НПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Академия, 2020. – 288 с.
4. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.
5. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – М.: Академия, 2016. – 240 с. – Текст: непосредственный.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021). – Текст: непосредственный.
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2021).
8. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

#### **интернет-источники:**

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://haccp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshherita> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

### **4.3. Организация образовательного процесса**

В соответствии с учебным планом производственная практика по ПМ.03 проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в 6 семестре в объеме 108 часов.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика по ПМ 03 заканчивается дифференцированным зачетом в 6 семестре на 3 курсе. Дифференцированный зачет проходит в форме практической работы, устанавливающей освоение основного вида деятельности и профессиональных компетенций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

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, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Кондитер», «Пекарь», и требованиям раздела «Квалификационные характеристики должностей работников образования» Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 N 761н (ред. от 31.05.2011) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.10.2010 N 18638)

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, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: 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.

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 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **4.5 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

### 5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:- практических заданий на зачете по производственной практике
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация:

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике

## 5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике.
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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере..	