

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

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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
2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и рабочей программы профессионального модуля 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.

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Медведева Н.В., преподаватель спецдисциплин.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной практики – требования к результатам освоения программы:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля 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

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 рецептов, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код ПК и ОК	Наименование результата обучения
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.
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной 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 3.7	Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	36					36	
	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	36					36	
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	36					36	
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	36						36
	Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, мясного сырья.	36						36
	Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	36						36
	Дифференцированный зачет							
Всего		216						216

3.2 Содержание обучения по учебной практике

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 сем
		<i>216 ч. Всего часов по уч. плану на УП</i>						
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<i>216 ч. Всего часов по разделу</i>						
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<i>Всего часов</i>	36	0	0	0	0	36	0
	<i>Освоение приемов приготовления</i> холодных соусов на основе растительного масла							
	<i>Освоение приемов приготовления</i> холодных соусов на основе уксуса							
	<i>Освоение приемов приготовления</i> холодных соусов сложного ассортимента на основе фруктов, ягод, кисломолочных продуктов.							
	<i>Освоение приемов приготовления</i> холодных соусов сложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни.							
	<i>Освоение приемов приготовления</i> масляных смесей							

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 сем
		<i>216 ч. Всего часов по уч. плану на УП</i>						
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления холодных соусов, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления холодных соусов сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества холодных блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента							
Тема 2.2.	<i>Всего часов</i>	36	0	0	0	0	36	0
Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<i>Освоение приемов приготовления</i> закусочных салатов.							
	<i>Освоение приемов приготовления</i> винегретов							
	<i>Освоение приемов приготовления</i> салата-коктейля							
	<i>Освоение приемов приготовления</i> теплых салатов							

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 сем
		<i>216 ч. Всего часов по уч. плану на УП</i>						
	<i>Освоение приемов приготовления десертных салатов</i>							
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления салатов и винегретов, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления салатов сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества холодных блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента							
Тема 2.3.	<i>Всего часов</i>	36	0	0	0	0	36	0
Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<i>Освоение приемов приготовления холодных закусок из сыра и яиц</i>							
	<i>Освоение приемов приготовления холодных закусок из фаршированных овощей.</i>							
	<i>Освоение приемов приготовления фуршетных холодных закусок: канапе</i>							

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 сем
		<i>216 ч. Всего часов по уч. плану на УП</i>						
	<i>Освоение приемов приготовления банкетных холодных закусок: валованов, корзиночек</i>							
	<i>Освоение приемов приготовления фуршетных холодных закусок: тапас, фингерфуды</i>							
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления холодных банкетных закусок, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления холодных закусок сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества холодных блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента							
Тема 2.4.	<i>Всего часов</i>	36					36	
Приготовление, подготовка к	<i>Освоение приемов приготовления холодных закусок из сельди</i>							

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 сем
		216 ч. Всего часов по уч. плану на УП						
реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Освоение приемов приготовления холодных блюд из рыбы: рыба фаршированная, рыба под маринадом							
	Освоение приемов приготовления холодных блюд из рыбы, морепродуктов: рулетики из рыбы, из кальмаров.							
	Освоение приемов приготовления холодных блюд из рыбы, морепродуктов: рыба, морепродукты заливные.							
	Освоение приемов приготовления холодных блюд из морепродуктов: кальмары фаршированные, морские гребешки в соусе.							
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления холодных блюд сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе региональных, с учетом рационального расхода							

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 сем
		<i>216 ч. Всего часов по уч. плану на УП</i>						
	продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества холодных блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента							
Тема 2.5.	<i>Всего часов</i>	36					36	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, мясного сырья сложного ассортимента	<i>Освоение приемов приготовления холодных блюд из мяса, мясного сырья: паштеты, муссы.</i>							
	<i>Освоение приемов приготовления холодных блюд из мяса, мясного сырья: рулеты из говядины, из свинины.</i>							
	<i>Освоение приемов приготовления холодных блюд из мяса, мясного сырья: мясо заливное, язык заливной.</i>							
	<i>Освоение приемов приготовления холодных блюд из мяса, мясного сырья: террин</i>							
	<i>Освоение приемов приготовления холодных блюд из мяса, мясного сырья: мясо шпигованное</i>							
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления холодных блюд из мяса и птицы, подготовки к реализации. Освоение							

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 сем
		<i>216 ч. Всего часов по уч. плану на УП</i>						
	приемов приготовления холодных блюд сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества холодных блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента.							
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Всего часов	36					36	
	<i>Освоение приемов приготовления холодных блюд из птицы: паштет, мусс из птицы</i>							
	<i>Освоение приемов приготовления холодных блюд из птицы: рулеты из птицы</i>							
	<i>Освоение приемов приготовления холодных блюд из птицы: галантин</i>							
	<i>Освоение приемов приготовления холодных блюд из птицы: рулеты из куриной грудки фаршированные, окорочка куриные фаршированные.</i>							
	Дифференцированный зачет.							
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно							

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 сем
		216 ч. Всего часов по уч. плану на УП						
инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления холодных блюд из мяса и птицы, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления холодных блюд сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества холодных блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента.								
Итого	216						216	
*Содержание добавлено за счет вариативной части в соответствии с профессиональными стандартами., в том числе 180 часов на вариативную часть для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и ТО «Поварское дело»								

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Оснащение лаборатории

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых блюд (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 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 цитрусовых, 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-obshhepita> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.03 проводится концентрировано, в рамках профессионального модуля в 6 семестре 3 курса, в объеме 180 часов.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и в профильных организациях города.

Из вариатива на учебную практику добавлено 72 часа. Часы введены дополнительно в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» и ТО «Поварское дело» для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта:

знать:

- пищевую ценность, требования к качеству холодных блюд, закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд, температурный режим и правила их приготовления; правила хранения и требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.*

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов, дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к холодным блюдам, закускам, кулинарным изделиям сложного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для их приготовления; осуществлять приготовление; оценивать качество холодных блюд, закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента*.

Учебная 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС 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.) п. 1.5 ФГОС, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
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 учебной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике
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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>
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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	