

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

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

Протокол № 7 от 15.06 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
«27» 06 2023 г.  
Приказ № 87 от 27.06 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

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

43.01.09 Повар, кондитер

**СОГЛАСОВАНО:**

  
  
Софина  
Г.И.

Санкт-Петербург  
2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП	24

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы**

С целью овладения видом деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения учебной практики обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт в:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

#### **уметь:**

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

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

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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики -144 часов**

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

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

*\* Содержание добавлено для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и «Поварское дело»*

<b>Код ПК и ОК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

#### 3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Распределение часов по семестрам	
			5 сем.	
1	2	3	4	5
ПК 3.1 ОК 01. -ОК 07. ОК 09. ОК 10.	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>144</b>		-
ПК 3.2. -ПК 3.6 ОК 01. -ОК 07. ОК 09. ОК 10.	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			-
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	

### 3.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов		
		Итого	5 сем.	
		144	144	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Освоение приемов организации и техническим оснащением работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Освоение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правил их подбора и безопасного использования, правил ухода за ними.</p> <p>Освоение приемов организации хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Освоение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>		36	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Тема 2.1.	Содержание			

<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	<p>1. Освоение приемов приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка.</p> <p>2. Освоение приемов приготовления соуса- крем, желе.</p> <p>3-4. Освоение приемов приготовления холодных соусов на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени; в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий</p> <p>Освоение различных способов и современных методов приготовления, рецептурами, кулинарным назначением, вариантами подачи: соусов из полуфабрикатов промышленного производства; способами сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов; правилами отпуска холодных соусов и заправок, творческим оформлением и эстетичностью подачи, выбором посуды для отпуска; упаковкой, подготовкой холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Освоение организации рабочих мест для приготовления продукции. Освоение контроля хранения (условия и сроки хранения) и расхода продуктов.</p>			
<p>Тема 2.2.</p>	<p>Содержание работ</p>		<p><b>36</b></p>	
<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>1-3. Освоение приемов приготовления различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов из вареных овощей, винегретов. разнообразного ассортимента.</p> <p>4-5. Освоение приемов приготовления различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов из свежих овощей разнообразного ассортимента. *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</p> <p>Освоение приемов подбора заправок к салатам, сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов применение ароматических веществ для салатов и салатных заправок; правил оформления и отпуска, подачи, выбора посуды для отпуска. Освоение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении, салатов и холодных закусок сложного ассортимента. Освоение организации рабочих мест для приготовления продукции. Освоение контроля хранения (условия и сроки хранения) и расхода продуктов.</p>			

<p>Тема 2.3</p> <p>Приготовление подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Освоение приемов приготовления бутербродов.</p> <p>2. Освоение приемов приготовления овощных холодных закусок</p> <p>3. Освоение приемов приготовления мясных холодных закусок</p> <p>4. Освоение приемов приготовления холодных закусок из птицы</p> <p>5. Освоение приемов приготовления холодных закусок из рыбы и море продуктов.</p> <p>*в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</p> <p>правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов, холодных закусок; подбор и расчет количества сырья.</p> <p>Освоение различных способов и современных методов приготовления бутербродов, холодных закусок, рецептурами, гармоничным сочетанием украшений с основными продуктами при оформлении; правил оформления и отпуска, творческого оформления и эстетичной подачи, выбор посуды для отпуска; способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Освоение организации рабочих мест для приготовления продукции. Освоение контроля хранения и расхода продуктов, условий и сроков хранения.</p>		<p><b>36</b></p>	
<p>Тема 2.4.</p> <p>Приготовление подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Освоение приемов приготовления холодных блюд из рыбы.</p> <p>Современных методов приготовления холодных блюд из рыбы гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> <p>2. Освоение приемов приготовления холодных блюд из мяса.</p> <p>3. Освоение приемов приготовления холодных блюд из мяса.</p> <p>Освоение различных приемов и современных методов приготовления холодных блюд из мяса гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p>		<p><b>36</b></p>	



	<p>4. Освоение приемов приготовления холодных блюд из птицы. *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий. Освоение различных приемов и современных методов приготовления холодных блюд из домашней птицы, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. творческого оформления и эстетичной подачей, выбором посуды для отпуска, порционированием, эстетичной упаковкой, подготовка холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы для отпуска на вынос. Освоение организации рабочих мест для приготовления продукции.</p> <p>Освоение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, контроля хранения и расхода продуктов, условиями и сроками хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>5. Дифференцированный зачет</p>			
<b>Всего УП ПМ.03 в 5 семестре</b>			<b>144</b>	
<p><i>Содержание добавлено в соответствии с профессиональными стандартами Повар по согласованию с работодателем. Приготовление блюд национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд</i></p>				<p><b>18</b> часа из вариатива</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики по ПМ 03 предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

#### **Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный

Механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

слайсер;

планетарный миксер;

привод универсальный для взбивания;

Тепловое оборудование:

плиты электрические;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

фритюрница;

микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»;

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для упаковки продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  
перчатки силиконовые

Посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо  
прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем,  
инструментами, посудой:

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| -рабочий стол;              | -шумовка;  |
| -весы настольные;           | -ножи для удаления глазков, экономной<br>очистки овощей; |
| -цветные разделочные доски; | -гастроемкости;  |
| -ножи поварской тройки;     | -кастрюли;   |
| -щипцы универсальные;       | -сотейники;  |
| -лопатки;                   | -сковороды;  |
| -веселки;                   | -сита;   |
| -венчики;                   |  |
| -ложки;                     |  |

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером.

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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники (печатные):**

Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. – М., ИЦ «Академия», 2016г.

##### **(Электронные)**

Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник. - М., ИЦ  
«Академия», 2017г. ЭБС

##### **Дополнительные источники**

###### **Основные источники:**

1. **Анфимова**, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.

###### **Дополнительные источники**

1. 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.

2. 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.

3. 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: 22.04.2023).

4. 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.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики**

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.03 в объеме 144 часов, 36 часов в неделю. Из вариатива на учебную практику добавлено 18 часов. Часы добавлены на расширение освоения вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

и углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта:

- Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий для здорового питания.

Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий с пониженной калорийностью. \*в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.

- Учебная практика по ПМ 03 заканчивается дифференцированным зачетом в 5 семестре на 3 курсе.

#### **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 и общие 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.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
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.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
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.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
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.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Анализ результатов практических, самостоятельных, курсовых работ. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практических, самостоятельных работ. Выполнение практических заданий по УП.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП аттестационный лист по итогам прохождения УП
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнения презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ содержания отчета по УП. Выступление на итоговой конференции. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Анализ содержания отчета по УП. Выступление на итоговой конференции. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Результаты аттестации по физической культуре. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Участие в соревнованиях, ведение здорового образа жизни.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по УП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП. Выступление на итоговой конференции.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП. Выступление на итоговой конференции.

В результате освоения учебной практики будут освоены следующие действия, умения и знания:

**Спецификация ПК/ разделов учебной практики**

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
ПК 3.1.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при</p>



		<p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p>

	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач Профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК. 04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК. 07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b></p>			

ПК 3.2.-3.6	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
ПК 3.2 -3.6	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том</p>

		<p>полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).          Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.          Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.          Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.          Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.          Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.          Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.          Подбирать гарниры, соусы с учетом Сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.          Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональная гигиена (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота</p>	<p>числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.          Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	--

		<p>и порядок в холодильнике, отдельное использование контейнеров для мусора).  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
ПК 3.1,3.2	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов.</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.  Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.  Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.  Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.  Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.  Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.  Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.  Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>

ПК 3.1,3.2	Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p>
ПК 3.1,3.2	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p>	<p>Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>

		<p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
ОК.01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК. 04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

	деятельности		
ОК. 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.



## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП**

Данная рабочая программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности