

Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО

(наименование организации)

(Должность, Ф.И.О.)

М.П.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

САМОХВАЛОВ С.В.

«_____» _____ 20____ г

**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

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград

2023

Рассмотрено на заседании кафедры

Профессионального цикла

Протокол № _____

от « _____ » _____ 20 ____ г.

Заведующий кафедрой

_____ Веденеева Л.В.

Одобрено

Заместитель директора по УР

_____ Тазов А.М.

Заместитель директора по ПО

_____ Николаева Н.В.

« _____ » _____ 20 ____ г.

Разработчик:

Преподаватель ГБПОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»

Чернецова Л.В.

Эксперты**Внутренняя экспертиза**

Заведующий методическим отделом

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса
и торговли»

_____ Ясавнина С.Н.

Содержательная
экспертиза_____
должность_____
подпись_____
Ф.И.О.**Внешняя экспертиза**Содержательная
экспертиза_____
Название организации_____
должность_____
подпись_____
Ф.И.О.

М.П.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	12
3. Условия реализации программы производственной практики	22
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности 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 соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями	- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами

		<p>хранения;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>(система ХАССП (НАССР));</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p> <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>--методы контроля качества сырья. продуктов,</p> <p>качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	
	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ</p> <p>требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем</p>	

		<p>месте</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>- способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p>
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. 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. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации 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>Составить план действия, Определить 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	Участие в деловом общении для эффективного решения	Организовывать работу коллектива и команды	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p>

	деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной 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 (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусоч; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их

		<p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	<p>использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>- обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции;</p> <p>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и</p>	

		<p>закуски;</p> <p>- оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусков;</p>	
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации 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>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации 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>Составить план действия,</p> <p>Определить 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>

	деятельность		
OK.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 (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

1.3. База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную (преддипломную) практику.

1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по профессии;
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по

выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

всего – 120 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия общественного питания г. Волгограда-оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	120
В том числе:	
Вводное занятие	6
Раздел 2. Приготовление холодных соусов и гарниров для холодных блюд и закусок	30
Раздел 3. Приготовление сложных салатов	18
Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	48
Раздел 5. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	18
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
ПК1.1-1.7 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Вводное занятие			6
ПК1.1-1.7 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Вводное занятие	Ознакомление с предприятием	Проведение вводного инструктажа. Ознакомление с предприятием питания (базой практики). Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте). Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам). Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах	6
ПК1.1-1.7 ОК 1, ОК 4, ОК 7	МДК 04.02. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			114
	Раздел 2 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента			30
ПК1.1-1.3 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 2.1. Составные части сложных холодных блюд и закусок.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд на раздаче с учетом	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и	6

		соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
ПК1.1-1.3 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 2.2. Приготовление соусов для холодных блюд и закусок, заправок	Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов для холодных блюд сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов для холодных блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.3 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов для холодных блюд сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов для холодных блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6

ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 2.3. Приготовление гарниров к сложным холодным блюдам, закускам.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению гарниров для холодных блюд сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых гарниров для холодных блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых гарниров холодных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 2.4. Организация процесса приготовления соусов и гарниров для холодных блюд и закусок	Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов и гарниров холодных блюд сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов и гарниров для холодных блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых гарниров холодных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.3 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 3 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента			18
ПК1.1-1.3 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного	Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Подготовка к реализации (презентации) готовых салатов блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления салатов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6

	ассортимента	Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
ПК1.1-1.3 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых салатов блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления салатов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.3 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых салатов блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления салатов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.7 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента			48

ПК1.1-1.4 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 4.1. Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Выполнение задания (заказа) по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых канапе, холодных закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых канапе, холодных закусок блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых канапе, холодных закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.4 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Выполнение задания (заказа) по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых канапе, холодных закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых канапе, холодных закусок блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых канапе, холодных закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из рыбы сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд из	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из рыбы сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из рыбы сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд из рыбы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки,	6

	сложного ассортимента	рыбы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
ПК1.1-1.5 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из рыбы сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд из рыбы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из рыбы сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из рыбы сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд из рыбы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из мяса сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из рыбы сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса сложного ассортимента в соответствии	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из мяса сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой	6

		заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	продукции. Упаковка готовых холодных блюд из мяса сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
ПК1.1-1.7 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса птицы и дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса птицы и дичи на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса птицы и дичи сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из мяса птицы и дичи сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из мяса птицы и дичи сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса птицы и дичи на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса птицы и дичи сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса птицы и дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса птицы и дичи на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса птицы и дичи сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из мяса птицы и дичи сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из мяса птицы и дичи сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса птицы и дичи на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса птицы и	6

		безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	дичи сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
ПК1.1-1.7 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 5. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции			18
ПК1.1-1.7 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 5.1. Оперативное планирование производства	Составление производственной программы холодного цеха. Расчет сырья по составленной производственной программе. Составление сводной сырьевой ведомости, требований на получение продуктов Порядок расчета сырья и составление заданий бригадирам поваров.	Оперативный контроль параметров технологического процесса в холодном цеху. Составлять технологическую документацию. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.7 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 5.2. Организация работы холодного цеха	Определение площади холодного цеха. Требования к размещению оборудования в холодном цехе. Санитарно-гигиенические требования к качеству подготовки, эксплуатации и уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, качеству мойки посуды, инвентаря. Микроклимат холодного цеха и требования к охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности. Составлять технологическую документацию	Оперативный контроль параметров технологического процесса в холодном цеху. Составлять технологическую документацию. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6

ПК1.1-1.7 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 5.3. Основы научной организации труда	Определение численности работников на предприятиях ресторанной индустрии. Выбор и порядок составления графиков выхода на работу персонала. Составления графиков выхода на работу персонала.	Оперативный контроль параметров технологического процесса в холодном цеху. Составлять технологическую документацию. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли			Зачет
	Итого			120 (20 дней)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

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; шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

механическое оборудование:

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

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический;

гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой 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 вакуумного аппарата, 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 учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| -рабочий стол; | -шумовка; |
| -весы настольные; | -ножи для удаления глазков, экономной |
| -цветные разделочные доски; | очистки овощей; |
| -ножи поварской тройки; | -гастроёмкости; кастрюли; сотейники; |
| -щипцы универсальные; | -сковороды; сита; |
| -лопатки; веселки; венчики; | -сита конусообразные; |
| -ложки; сифон; | -пистолет копильный SMOKINGGUN |

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроёмкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

36. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	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.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря; - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; 	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения программы при выполнении работ на различных этапах производственной практики</p>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря; - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении сложных холодных соусов с учетом временного регламента; - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных соусов; - Точность проведения бракеража готовых сложных холодных соусов, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных холодных соусов до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию; 	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря; - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении сложных салатов с учетом временного регламента; - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных салатов; - Точность проведения бракеража готовых сложных салатов, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных салатов до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию; 	
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.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению легких закусок и канапе; - Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря; - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении легких закусок и канапе с учетом временного регламента; - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для 	

	приготовления легких закусок и канапе; - Точность проведения бракеража готовых легких закусок и канапе, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых легких закусок и канапе до момента реализации;	
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.	Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря; - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом временного регламента;	
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.	- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - Точность проведения бракеража готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию;	
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.	Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд; - Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря; - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических заданий, выполнения заданий по практике.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план практической работы, выполнения действий на практике 	выполнении работ на производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентации; Осуществляет обучение с использованием ПК; Осуществляет сбор информации с помощью Интернета;	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация личной ответственности за работу членов команды; - демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач	