

**Министерство образования и науки республики Дагестан
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Код и наименование специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения : очная

Курс : 4

Семестр : 7

2022г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от «16» 09 20 22 г.

Председатель П(Ц)К


Подпись

Муртазалиева Р.М.
ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Джаммирзаева З.А.
Подпись

ФИО

16 09 20 22 г.

Рабочая программа учебной практики:

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

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1565(ред. от 17.12.2020) по специальности : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828 - методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ) , разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчик: Гасанова Ж.Д.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей (ППКРС и ППССЗ) по основным видам деятельности для освоения специалистами, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения Молодые профессионалы.

1.3. Форма проведения производственной практики - дискретная

Способы проведения учебной практики - стационарно

1.4 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика реализуется на учебно-производственной базе колледжа по специальности «Поварское и кондитерское дело», с необходимым оборудованием.

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
- 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к результатам освоения учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является форсированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППКРС и ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, с учетом профессионального стандарта специальности «Поварское и кондитерское дело» и международных требований движения Молодые профессионалы, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

В Д	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	- 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; - применять современные производственные технологии (WS) и методики в кулинарной

Код	Наименование результата освоения практики
-----	---

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 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 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 реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обучающийся в ходе учебной практики
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 или 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.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.03	Учебная практика	36

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 3.1.	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления и оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	74	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию. - Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и 	Тема 1.1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2
ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7				Тема 1.2. Применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4
				Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4

ассортимент а с учето м потребности й различных категорий потребителе й, видов и форм	методы безопасного использования их при выполнении следующих действий:	Тема 1.4. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	4
	взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке,	Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	4
		Тема 1.6. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента	4

	<p>обслуживани я</p>	<p>заливании желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиеническиережимы. - Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи.
<p>ВСЕЮ ЧАСОВ</p>		

<p>Тема 1.7. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>4</p>
<p>Тема 1.8. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>4</p>
<p>Тема 1.9. Современные способы технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата</p>	<p>4</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	<p>2</p>
	<p>36</p>

3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
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		36	

<p>Виды работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию. - Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. - Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение 		
-------------------	--	--	--

	достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи.		
Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4 4	 3
Тема 1.2. Применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	4 4	 3
Тема 1.3.	Содержание	4	

Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий закусок сложног о ассортимента	1.	Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	4	3
	Тема 1.4. Содержание		4	
Приготовление, хранение холодн ых	1.	Организовать рабочее место для холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	4	3

соусов, заправок сложного ассортимента	Проанализировать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Использовать Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Организовать современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза		
Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации салатного ассортимента	Содержание 1. Организовать подбор заправок к салатам сложного ассортимента по сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Произвести сервировку выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг))	4	3
Тема 1.6. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание 1. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями, канапе. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача	4	3
Тема 1.7.	Содержание	4	

<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>1. Организовать рабочее место для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Проанализировать актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовить блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба, фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы,</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
--	---	----------	----------

		заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.). Органолептически оценивать качество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Выбирать температурный режим при подаче их хранения		
Тема 1.8. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание		4	3
	1.	Организовать рабочее место ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Приготовить актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Организовать комбинирование способы и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок, фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса). Обеспечить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	4	
Тема 1.9. Современные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun термокамера, термостата, пароконвектомата	Содержание		4	
	1.	Технология Smokinggun. Копчение SmokingGun. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом. Техника безопасности и правила эксплуатации. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, пар, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
ВСЕГО ЧАСОВ			36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие в учебных комнатах базы практики на основе прямых договоров:

ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки

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, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных

4.4 Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2019- 328 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
3. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-480с.
4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-208с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2019. - 336 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 112с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
3. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-480с.
4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.-208с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2019. - 336 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-256с.
7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-352с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.
- 9.Потапова И.И.Калькуляция и учет. - М.:Издательский центр «Академия», 2019. -186 с.
10. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:

учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2020г. – 208с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2019 - 432 с.

12. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2019- 512 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2019.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018.- III, 16 с.

8. 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.: Стандартиформ, 2017. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие

«Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. 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 2015 г. № 98.

2. 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 2015 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1015/4/0.php-show_art=2758.

3. 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 2015 г. № 27

4. 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 2015 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию.</p>	<p>самостоятельная работа, комплексная проверочная работа</p>
<p>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе.</p>	<p>самостоятельная работа, комплексная проверочная работа</p>

<p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	
<p>- Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, из закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции,</p>	<p>самостоятельная работа, комплексная проверочная работа</p>

соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	
- Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Комплект контрольно-оценочных средств

Контрольные вопросы по

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

Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название: а) паштет; б) террин; в) бетерброд; г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название: а) бланкет; б) демигляс; в) корнет; г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр; в) фюме;
- г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

а) годиво; б)

гратен; в)

галантин; г)

крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

а) веник;

б) венки;

в) стог;

г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

а) желатин;

б) крахмал;

в) пектин;

г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить

в течение: а) 8 часов; б) 10 часов; в) 12 часов; г) 14

часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

а) 20 часов;

б) 24 часа;

в) 26 часов;

г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом

хранят не более: а) 20 минут; б) 30 минут; в) 40 минут; г) 60

минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

- а) 12 часов;
- б) 24 часов;
- в) 36 часов;
- г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10°C; б) 10-12°C; в) 12-14°C ;
- г) 14-16°C.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок наПОП

зависит от: а) сезона; б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе; г)

все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой

обработки? а) разрушается; б) улетучивается с паром; в)

переходит в глютин; г) все ответы верны. *Тема «*

Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления

холодных соусов: а) бульон, сливки, уксус и растительное масло; б) сметана, бульон и растительное масло; в) сливки, сметана и уксус; г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных

смесей: а) до 2 часов; б) 4 часа; в) 1 час; г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую

калорийность: а) вкусовые добавки; б) эмульгаторы – молочные продукты; в) содержание жира; г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт

(штафф): а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней; б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней; в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;

б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;

в) смесь растительного масла с уксусом;

г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие

ингредиенты: а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная

кислота; в) растительное масло, сельдерей, лимонный

сок; г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;

в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%; б) 45-65%; в) 25-67%; г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его

расслоение:

- а) 80°C;
- б) 85°C;
- в) 90°C;
- г) 95°C?

12. К каким закускам подают горчичную заправку: а) к закускам из овощей; б) к закускам из сельди; в) к закускам из языка; г) к рыбным закускам?

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло-сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит

- название: а) «Пикантный»; б) «Миронтон»; в) «Робер»; г) «Охотничий».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024