

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Код и наименование профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника:

Повар, кондитер

2023 г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от « 4 » 09 2023 г.

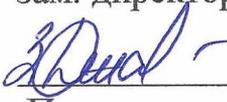
Председатель П(Ц)К


Подпись

Муртазалиева Р.М.
ФИО

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

 Джаммирзаева З.А.
Подпись ФИО

5 09 2023 г.

Рабочая программа производственной практики :

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы УГС(УГП) 43.00.00. «Сервис и туризм» , утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569); (зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016 №44898
- Методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных 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

Разработчик: Муртазалиева Р.М.  преподаватель спец. дисциплин
ГБПОУ РД ИПК

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по профессии.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

1.3. Форма проведения производственной практики- дискретная

Способы проведения производственной практики- выездная

1. 4 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях города на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее - ПОО)

Производственная практика по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является форсированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата
1	2	3	4
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование,
1	2	3	4
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	соусов, заправок разнообразного ассортимента	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и стандартами	производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

		чистоты.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Применения комбинированных методов приготовления, творческого оформления и подготовки салатов.	Осуществляет приготовление салатов разнообразного ассортимента комбинированными способами для реализации
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента.	Осуществляет творческое оформление и приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

изделий, закусок разнообразного ассортимента	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	птицы, дичи разнообразного ассортимента.	разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место,	Выполнения выбора рационально размещать	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы.

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ п./п.	Разделы (темы)	Виды работ	Объём времени (в часах)
1	2	3	4
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			108
1	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p>	<p>1. Организация рабочего места.</p> <p>2. Выбор производственного инвентаря.</p> <p>3. Проверка органолептическим способом качества продуктов для бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.</p>	6
2	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание,</p>	<p>1. Организация рабочего места.</p> <p>2. Выбор производственного инвентаря.</p> <p>3. Проверка качества гастрономических продуктов.</p> <p>4. Приготовление и оформление.</p> <p>5. Правила подачи.</p>	6

	порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.		
1	2	3	4
3	Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	1. Организация рабочего места. 2. Проверка качества гастрономических продуктов	6
4	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Проверка качества гастрономических продуктов. 4. Приготовление и оформление. 5. Правила подачи.	6
5	Нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления пищи.	6
6	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями 4. Правила подачи. 5. Оценка качества блюда.	6

7	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления пищи. 	6
8	<p>Подготавливать рабочее место ,оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд ,кулинарных изделий , закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления пищи. 	6
9	<p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных закусок.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места 2. Соблюдения санитарных правил при приготовлении и оформлении холодных закусок 3. Правила подачи. 4. Оценка качества блюда 	6
10	<p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении холодных закусок Требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для приготовления закусок. 3. Нарезка, оформление. 	6
11	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов ,заправок</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Приготовление холодных соусов, заправок. 3. Правила подачи 	6

		4. Оценка качества блюда	
12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов . 3. Нарезка, оформление.	6
13	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления салатов.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление и оформление салатов 3. Нарезка, оформление. 4. Правила подачи	6
14	Использование различных технологий при приготовлении и оформлении холодных блюд. Оценка качества приготовления и оформления холодных блюд.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление и оформление холодных блюд. 3. Нарезка, оформление. 4. Правила подачи	6
15	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями 4. Правила подачи. 5. Оценка качества блюда.	6
16	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления пищи.	6

17	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для приготовления бутербродов. 3. Нарезка, оформление.	6
1	2	3	4
18	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок. 4. Нарезка, оформление.	6
19	Демонстрационный экзамен	1. Выполнение практической работы	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

4.3. Информационное обеспечение

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», 2019. – 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. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с.

2. 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.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2019.-160с.

5. 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.

6. 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.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2019. - 336 с.

8. 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.

9. 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.

10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. -186 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 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.: Стандартинформ, 2014.- 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.: Стандартинформ, 2014. – 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.: ДеЛи принт, 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, 2019.- 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 2003 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 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.

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 2002 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 2001 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 рецептур для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Национальная кухня народов Поволжья. Режим доступа: pckfun.ru Национальная кухня.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1.- 3.6	<p>Знания:- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 	
ПК 3.1.-3.6	<p>Умения:- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>ПК 3.1.- 3. 6</p>	<p>Действия: - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов	
--	--	--

4.1. Спецификация общих компетенций

Шифр Комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании и (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать, применять, комбинировать 	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья,

		ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК 02	Осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиона льной деятельности	-подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологическог о оборудования, производственно го инвентаря, инструментов, весоизмерительн ых приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировани и (комплектовани и), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологическог о оборудования, производственно го инвентаря, инструментов, весоизмерительн ых приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяем ости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и

			обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	приготовлении полуфабрикатов;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании и (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.	-подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	-подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе,	- проводить подготовку рабочих мест, технологического	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании и (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями.	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционны	-подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственно	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственно го инвентаря, инструментов, весоизмерительн	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

	<p>Х общечеловеческих ценностей</p>	<p>го инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании и (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.</p>	<p>ых приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p>
<p>ОК07</p>	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке</p>	<p>- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>

		<p>традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>- при приготовлении, порционировании и (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- ведении расчётов с потребителями.</p>	<p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,</p>	<p>- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- требования к качеству, условия и срокам хранения</p>

		птицы, дичи; - приготовлении, порционировани и (комплектовани и), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчётов с потребителями.	сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировани и (комплектовани	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

		и), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании и (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления

		-ведении расчётов с потребителями.	обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчётов с потребителями.	- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

			условия, соблюдать сроки их хранения.	полуфабрикатов;
--	--	--	---	-----------------

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024