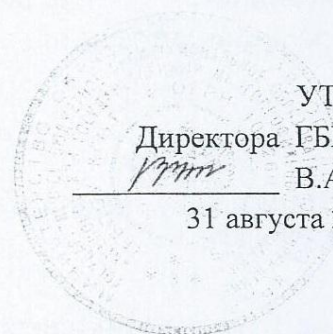


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ресторатор»

А.Б.Ли
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директора ГБПОУ КГМТ

В.А.Винокуров
31 августа 2020 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Кисловодск, 2020 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск,
директор Ли Анатолий Борисович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	9
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа учебной практики - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи:

Целью учебной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики

Вид профессиональной деятельности:

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- подготовки рабочего места для порционирования, подачи упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов;
- разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
- организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов;
- сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, рецептура, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.4. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

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

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Освоение общих компетенций (ОК):

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

1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики - 108 часов.

2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. Тематический план программы учебной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
ПК 3.1, 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			6
		Приготовить холодные соусы, заправки разнообразного ассортимента и организовать непродолжительное хранение	Инструктаж по технике безопасности. Использование оборудования для приготовления салатов и хранения и правила эксплуатации. Приготовить холодные соусы, заправок разнообразного ассортимента и организовать непродолжительное хранение	6
ПК 3.1, 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента			24
		Приготовить салаты из свежих продуктов в ассортименте.	Приготовить салаты из свежих продуктов в ассортименте. Подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы для салатов. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	6
		Приготовить салаты из отварных продуктов в ассортименте	Приготовить салаты из отварных продуктов в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы для салатов. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
		Приготовить винегреты в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости.	Приготовить винегреты в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы для винегретов. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд.	6

			Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	
		Приготовить салаты из консервированных овощей и грибов в ассортименте	Приготовить салаты из консервированных овощей и грибов в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	6
ПК 3.1, 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента			24
		Приготовить и оформить бутерброды простые в ассортименте	Приготовить и оформить бутерброды простые в ассортименте. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями	6
		Приготовить и оформить бутерброды сложные (холодные, горячие) в ассортименте	Приготовить и оформить бутерброды сложные в ассортименте. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями	6
		Приготовить и оформить канапе, сэндвичи в ассортименте.	Приготовить и оформить канапе, сэндвичи в ассортименте. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6

			Оценка качества готовых блюд Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями	
		Приготовить и оформить холодные закусок из яиц, сыра, творога.	Приготовить и оформить холодные закусок из яиц, сыра, творога. Оценка качества готовых блюд. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
ПК 3.1, 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			24
		Приготовить холодные блюда из отварной рыбы в ассортименте	Приготовить холодные блюда из отварной рыбы в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	6
		Приготовить холодные блюда из жареной рыбы в ассортименте	Приготовить холодные блюда из жареной рыбы в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	6
		Приготовить холодные блюда из рыбной гастрономии в ассортименте	Приготовить холодные блюда из рыбной гастрономии в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	6
		Приготовить холодные блюда из	Приготовить холодные блюда из нерыбных продуктов моря в	6

		нерыбных продуктов моря в ассортименте	ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	
ПК 3.1, 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			30
		Приготовить холодные блюда из отварного мяса в ассортименте	Приготовить холодные блюда из отварного мяса в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	6
		Приготовить холодные блюда из жареного мяса в ассортименте,	Приготовить холодные блюда из жареного мяса в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	6
		Приготовить холодные блюда из мясной гастрономии в ассортименте	Приготовить холодные блюда из мясной гастрономии в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение	6

			текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	
		Приготовить холодные блюда из мяса птицы в ассортименте	Приготовить холодные блюда из мяса птицы в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	6
		Приготовить холодные блюда из мяса дичи в ассортименте	Приготовить холодные блюда из мяса дичи в ассортименте, подобрать компоненты с учетом совместимости, подобрать заправки и соусы. Произвести порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление. Оценка качества готовых блюд. Кратковременное хранение полуфабрикатов и готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями.	4
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2
	ВСЕГО			108

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Стул со спинкой -1	Кофемолка CAIMANO STARTER ON-OFF -3
Стол учителя -1	Куттер Robot-CoupeR 4 -1
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Линия самообслуживания- 1
Ноутбук	Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1
HP E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/BT/C/W8 -1	Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1
Принтер -1	Машина картофелеочистная MOK-300M (оборудование) -1
Сканер Canon -1	Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1
Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1	Микроволновая печь, мощность 0,7 кВт -1
Зонт вытяжной 1200*1200*350 мм -1	Миксер MACAP F 4 -1
Рабочее место №1 (линия раздачи) -1	Мясорубка МИМ-300, Торгмаш (оборудование) -1
Рабочее место №2 (линия раздачи) -1	Овощерезка CL50
Рабочее место бармена (зал столовой) -1	Robot Coupe (оборудование) -1
Рукомойник (студия-лаборатория) -2	Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1
Рукомойник -7	Охладитель шоковый BC 1411 -1
Стеллаж 1200*400*1800 мм -4	Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5
Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800 мм -2	Планетарный миксер, 5 KPM5Y KilchenAld -1
Шкаф для барной стойки -5	Плита индукционная напряжение 220В -1
Шкаф встроенный для посуды -1	Пресс (темпер) для кофе MOTTA 53 мм -1
Сплит система для холодильной камеры SD211SF (оборудование) -2	Приточно-вытяжная вентиляционная система -1
Конвектомат B 1011 i -1	Расстоечный шкаф HP 16KN -1
Конвекционная печь Retigo HP 8 (пекарский шкаф) -1	Регенератор RG 10b -1
Аппарат вакуумной упаковки Henkelman SuperJumbo 42 -1	Риммер для маргариты 3-х ступенч. 20*16*7 см St-1
Аппарат для приготовления чая и кофе электр. CK 20 -1	Слайсер PRIMA 300
Аэропресс -1	RHENINGHAUS (оборудование) -1
Бак на колесах -6	Соковыжималка ROBOT COUPE J 80 ULTRA -1
Блендер Bar Boss -2	Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1
Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1	Стол для отходов -1
Ванна моечная 1- секционная -3	Стол производственный 1000x600x850 -1
Ванна моечная 1- секционная с сушкой -1	Стол кондитерский 1800*700*850 мм -1
Ванна моечная 2-х секционная -5	Стол лаборат. закрытый с ванной и вар. пов.-ю -6
Весы порционные SW-10 CAS (оборудование) -3	Стол обеденный 1400*800*700 мм -35
Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть) -2	Стол охлаждаемый 1850*700*850 мм -1
Котел электрический E-B-85/900 -1	Стол производственный 1200*700*850 -4
Котломоечная машина GS 650 -1	Стол производственный 1500*700*850 -3
Кофеварочная машина 2 GREVOLUTION WHITE -1	
Кофемашина LaSpaziale S2 EK 2G 1H 1H 2D -1	

Стол производственный 1700*700*850 -3
 Стол производственный 1800*700*850 -5
 Стол производственный 900*800*850 - 1
 Стол с моечной ванной 1000х600х850 -1
 Тележка для сбора подносов-5
 Тележка сервировочная- 6
 УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1
 Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1
 Утюг Philips GC 4410 -1
 Фритюр -1
 Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1
 Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1
 Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2
 Шкаф жарочный -1
 Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1
 Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1
 Шпилька для гастроемкостей на колесах -3
 Шпилька для листов на колесах -2
 Электрическая плита VE -40 -5
 Электропанель BALLU Camino ВЕС/MR-1500(мех.упр.) -1
 Электроплита -4
 Электроплита
 однокомфорочнаянизкогорасполож. UNIS VSE 6 -1
 Венчик -4
 Венчик 30см MACO/WP30P -1
 Венчик 35см MACO/WP35P -5
 Венчик тяжелый L35 Pujadas -1
 Гастроемкость 530*325*100мм -6
 Гастроемкость 530*325*200мм- 5
 Гастроемкость 530*325*20мм -5
 Гастроемкость 530*325*65мм -12
 Гастроемкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6
 Гастроемкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18
 Гастроемкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12
 Гастроемкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12
 Гастроемкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12
 Гастроемкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6
 Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5
 Гастроемкость перфорирован. 530*325*100мм -6
 Гастроемкость перфорирован. 530*325*150мм -6
 Гастроемкость перфорирован. 530*325*40мм -3
 Гастроемкость перфорирован. 530*325*65мм -6
 Гастроемкость эмалирован. 530*325*40мм -6
 Доска разделочная -36
 Доска разделочная п/п 25х15х1 см белая ST -2
 Дуршлаг Д260мм -4
 Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624-18)(10126040/251109/0006707/51,И ТАЛИЯ -1
 Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5
 Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2
 Кастрюля 3 л двойное дно -12
 Кастрюля с крышкой 11 л -11
 Кастрюля с крышкой 20 л -2
 Кастрюля с крышкой 3 л - 4
 Кастрюля с крышкой 5 л -3
 Кастрюля с крышкой 50 л -1
 Коврик барный 59х8 см.черн -2
 Коврик для темпингаCafelatFlat -1
 Корзина для мусора -3
 Крышки для гастроемкостей -6
 Кувшин мерный 1 л. -1
 Кувшин мерный пласт. 500мл -6
 Лист пекарский -2
 Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2
 Лопатка -6
 Лопатка кулинарная -2
 Лопатка L=20 Luxstahi -12
 Магнитный держатель -6
 Миска глубокая Д16см -10
 Миска глубокая Д24см -6
 Миска глубокая Д28см -6
 Миска 24 см -8
 Молоток для отбивания мяса Д-57 -2
 Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4
 Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4
 Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3
 Насадка "Звезда d2мм нерж BS102 Martellato(10110080/261110/0025127/18 -1
 Нож для овощей универсальный -2
 Нож для овощей -3
 Нож столовый -324
 Нож универсальный -5

Нож хлебный -2	Рюмка-бистро 50 мл -187
Нож десертный- 6	Салатник -3
Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel -4	Салатник Д14см -175
Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4	Сотейник 1,7л с ручкой -19
Нож консервный Lux 07201 -2	Соусник 200мл -71
Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3	стакан 310 мл -6
Нож-шеф разделочный -8	Тарелка для подачи десерта - 226
Поднос пластиковый -212	Тарелка мелкая Д 21см -295
Поднос пластик -24	Тарелка мелкая Д 24см -316
Подставка для досок -2	Фужер 190мл - 6
Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 -5	Фужер для вина 190 мл -6
Подставка для холдера классическая Cafelat- 1	Фужер для вина 250 мл- 6
Сито -2	Фужер для коктейля -6
Сито d=250 -12	Фужер для коньяка -6
Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6	Фужер для шампанского -6
Сковорода Д22мм -6	Хайбол 285 мл -192
Сковорода Д36мм -4	Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл -18
Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlkt 1493 -2	Чашка чайная 200 мл -445
Совок для сыпучих продуктов -4	
Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2	
Терка четырехсторонняя -2	
Толкушка деревянная большая (тип6) -1	
Циновка СЕНСОЙ -2	
Шумовка -6	
Щипцы сервировочные -1	
Блюдо овальное Д24см -32	
Блюдо овальное Д30см -33	
Блюдце Д15см -298	
Бокал для бренди 390 мл -209	
Бокал для вина 210 мл -195	
Бокал -флюте 190 мл -215	
Бульонная чашка 320 мл -115	
Вилка столовая -278	
Кувшин 1300 мл -71	
Ложка соусная 100гр. -10	
Ложка чайная -212	
Ложка столовая -212	
Миска глубокая Д 30см -38	
Набор 3-х банок 370 мл -1	
Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1	
Набор мельница д/перца +солонка -1	
Набор рюмок сигнатур- 6	
Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2	
Набор столовых приборов (30пр)- 1	

3.2. Общие требования к организации учебной практики

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

3.3. Литература

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 141 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Богачева, А. А. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 174 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.

7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

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. 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.
4. 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.
5. 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
6. 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-ресурсы

1. Электронная библиотека www.znaniium.com
 2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
 3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
 4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
 5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
 6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
 7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
 8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
 9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
 10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
 11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
 12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
 13. http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы
- http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, умение работать с товаросопроводительными документами.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>

<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Разработка ассортимента приготовления холодных соусов; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления холодных соусов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных соусов, порционирование; приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных соусов.</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Разработка ассортимента приготовления салатов разнообразного ассортимента; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления салатов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления салатов; порционирование; оформление салатов; приготовление салатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных салатов</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Разработка ассортимента холодных закусок и бутербродов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья;</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике</p>

разнообразного ассортимента	<p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса и приготовление закусочных канапе и бутербродов; приготовление канапе и бутербродов, используя различные виды оборудования и инвентаря;</p> <p>порционирование, оформление;</p> <p>контроль качества и безопасность.</p>	
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>разработка ассортимента холодных блюд из рыбы;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы,;</p> <p>подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>порционирование, оформление;</p> <p>контроль качества и безопасность.</p>	Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике
ПК 3.5 ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<p>разработка ассортимента холодных блюд из рыбы;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы,;</p> <p>подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>порционирование, оформление;</p> <p>контроль качества и безопасность.</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p>	Текущий контроль в форме: Зачет по учебной практике

	<p>расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы,;</p> <p>подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>порционирование, оформление;</p> <p>контроль качества и безопасность.</p>	
--	--	--

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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<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>экспертная оценка;</p> <p>-наблюдение</p>
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	-наблюдение
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и</p>	экспертная оценка; -наблюдение

	профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--