

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. рег. № 44828 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в КОГПОАУ « НПТ»

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:** Бушуева Л.Б., преподаватель КОГПОАУ НПТ

 Двоеглазова О.А., преподаватель КОГПОАУ НПТ

 Семенова О.И., мастер производственного обучения КОГПОАУ НПТ

 Юхнева И.Н., преподаватель КОГПОАУ НПТ

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 1. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
 | 12 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 | 16 |
|  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1.Область применения рабочей программы**

 Программа учебной практики (рабочая программа)- является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.03.**  **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 3 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

 Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар 3-4 разряда и профессиональной подготовке по профессии повар 4 разряда в организациях питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не трбуется.

 Процесс изучения модуля направлен на освоение следующих общих компетенций, включающих в себя способность:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Способный уважать малую Родину, испытывающий чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края | **ЛР 18** |
| Способный осознавать свою этнической принадлежность, знание истории, языка, культуры своего народа, народов Вятского края  | **ЛР 19** |
| Способный усваивать гуманистические, демократические и традиционные ценности многонационального народа Вятского края | **ЛР 20** |
| Проявляющий чувства ответственности и долга перед малой Родиной | **ЛР 21** |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Соблюдающий нормы и правила поведения, принятых в техникуме | **ЛР 29** |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** |

**1.3** **Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**Иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, 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 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

-контроля хранения и расхода продуктов

**уметь:**

- 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;

- 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, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

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

**знать:**

- 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;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. 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;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 72 часа**

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
	1. **Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **КОД****ПК** | **Наименование ПК** | **Виды работ, обеспечивающих формирование ПК** | **Объём часов** |
| **ПК****3.1** | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | 72 |
| **ПК****3.2** | Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранение холодныхсоусов, заправок сучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей, видов и форм обслуживания | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладнойВыполнение задания по приготовлению непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителейв соответствии заданием производственной программой кухни ресторана |  |
| **ПК****3.3**  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложногоассортимента с учетом потребностей различныхкатегорийпотребителей, видов и форм обслуживания | Подготовка к реализации готовых, закусок, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. |  |
| **ПК****3.4** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента сучетом потребностейразличных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителейУпаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности |  |
| **ПК****3.5** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента сучетом потребностейразличных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания | Подготовка приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментак хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. |  |
| **ПК****3.6** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента сучетом потребностейразличных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания | Самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). |  |
| **ПК****3.7** | Осуществлятьразработку,адаптацию рецептурхолодных блюд,кулинарныхизделий, закусок, втом числе авторских,брендовых, региональных сучетом потребностейразличных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |  |

* 1. **Содержание учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебной практики** | **Объём часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Учебная практика** | **72** |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **36** |
| Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питанияОценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | **6** |
| Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентамиПроверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | **6** |
|  Выполнение задания по приготовлению непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей в соответствии заданием производственной программой кухни ресторана | **6** |
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов согласно накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктомВзвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | **6** |
| Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа  | **6** |
|  Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | **6** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **36** |
| Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. | Выполнение задания по приготовлению хранению холодных соусов, заправок сложного ассортимента, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием производственной программой кухни ресторана.Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования | **6** |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов,Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения правил санитарии и техники безопасностиВыбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | **6** |
| Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | Упаковка готовых, закусок на вынос и для транспортирования.Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска | **6** |
| Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичисложного ассортимента | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация храненияСамооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **6** |
| Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичисложного ассортимента | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация храненияСамооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. | **6** |
|  | Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **6** |
| **Подготовка отчёта по практике** |  | **2** |
| **Дифференцированный зачёт** |  | **4** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3.1 Требования к минимальному материально- техническому**

 **обеспечению учебной практики**

Для реализации программы учебной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория Учебная кухня ресторана

 Рабочее место преподавателя.

 Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья,

 шкаф для столовой посуды).

 Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

 Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционнaя печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечны й шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочнaя поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточнaя машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной c дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитpусовыx, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина c капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный c моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания ( электронный ресурс): постановление Правительства РФ: [Утв.15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276].

 3.ГОСТ 31984- 2012 Услуги общественного питания. Общие требованияю- Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III. 8c/

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

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

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- - III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению и содержанию- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- - III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчёта и потерь и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- - III, 10 с.

11. Сан ПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12.СП 1.1.1058-01 организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических ( профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля2001 г. № 18 [ в редакции СП 1.1.2193-.07 « дополнения № 1»].

13. Сан ПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. Сан ПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых 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» ].

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

16. Профессиональный стандарт « Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281 н ( зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510.

17. Профессиональный стандарт « Кондитер/ Шоколатье»

18. Могильный М.П. Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию общественного питания в 2-х томах, 2021

19. Г.П.Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Учебник СПО , 4-е издание М.: Академия, 2019.-240 с

Дополнительные источники:

* 1. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 c. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116230>
		1. **Электронные издания:**

1.[http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backli](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1) nk=1

 2.[http: //ozpp .ru/laws2/po stan/post7. html](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)

3.<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

4.[http: //fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

5.[http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)

6.[http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)

7.[http: //www. eda-server.ru/culinary-school/](http://www.eda-server.ru/culinary-school/)

8.[http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики проводится на основе аттестационного листа обучающегося.

 Требования к квалификации педагогических (инженерно­педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования,

соответствующего профилю профессионального модуля для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

 Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

 Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели по междисциплинарному курсу, ведущие специалисты организаций питания.

 Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы**Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения:- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ПК 3.2.Осуществлять приготовление,непродолжительное хранение холодныхсоусов, заправок с учетом потребностейразличных категорий потребителей,видов и форм обслуживания |  Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; |  |
| ПК 3.3.Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации салатов сложногоассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей,видов и форм обслуживания | -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом |
| ПК 3.4.Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | -механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; |  |
| ПК 3.5.Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания | - соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок;* - соответствие их способу последующей термической обработки;
* -оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;
* - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
* -точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам,
* правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
* -правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
* - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);
* -демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
 |  |
| ПК 3.6.Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * - соответствие времени выполнения работ нормативам;
* - соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;
* - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
 |  |
| ПК 3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | -актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;-актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;-оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;-точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам,правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);-демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |  |
| **ОК 01**Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам. | -точность распознавания сложных проблемных ситуаций различных контекстах;* -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
* -оптимальность определения этапов решения задачи;
* -адекватность определения потребности в информации;
* -эффективность поиска;
* -адекватность определения источников нужных ресурсов;
* -разработка детального плана действий;
* -правильность оценки рисков на каждом шагу;
* -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
 | **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* заданий для практических/ лабораторных занятий;

- заданий по учебной и производственной практике;- заданий для самостоятельной работы**Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:-практических заданий на зачете/экзамене по МДК;-заданий экзамена по модулю;экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * -оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
* -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;

-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;

-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * -эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
* -оптимальность планирования профессиональной деятельность
 |
| **ОК. 05**Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;-толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения. | - понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |  |
| **ОК 10.**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК 11.**Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 17** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Способный уважать малую Родину, испытывающий чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края | **ЛР 18** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Способный осознавать свою этнической принадлежность, знание истории, языка, культуры своего народа, народов Вятского края  | **ЛР 19** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Способный усваивать гуманистические, демократические и традиционные ценности многонационального народа Вятского края | **ЛР 20** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий чувства ответственности и долга перед малой Родиной | **ЛР 21** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Соблюдающий нормы и правила поведения, принятых в техникуме | **ЛР 29** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |