

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г.
«17» июня 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профиль подготовки: естественно - научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной практики рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»
Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.
Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ
Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор
ул. Менделеева 13
индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер, утверждённый Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 г. № 1569, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД): *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Код ПК	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
--------	---

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

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

Иметь практический опыт	ПО1- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО2- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3- упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО4- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5- ведения расчетов с потребителями.
Умения	У1- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Дескрипторы сформированности компетенций по учебной практики

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

Формируемые компетенции	Название раздела	
	Действия (дескрипторы)	Умения
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки 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	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря,	У1- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2- соблюдать правила

	посуды в процессе работы	сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента		
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.	- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок;	У3- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих

	Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу	действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и 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

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов на учебную практику – 288 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля, МДК	Объём времени, отведенный на практику (в неделях/часах)	Сроки проведения, семестр							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1. - 3.6 ОК 1,4,7,10 У1,2,3,4 ПО 1-5	УП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8/288					144	144		

2.2 Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала Виды работ	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
УП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		288	
Тема 1. Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья и полуфабрикатов.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	6	ПК 3.1; 3.2 ОК 1,4,7,10 У1,2,3, ПО 1-4
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	6	ПК 3.1; 3.4 ОК 1,4,7,10 У1,2, ПО 1-5
Тема 2. Приготовление холодных блюд и закусок	Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.	36	
	Приготовление масляных смесей, для холодных блюд и закусок, в том числе диетических. Приготовление холодных соусов на растительном масле и уксусе. Приготовление желе, для	36	

	холодных блюд и закусок.		
	Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Организация рабочего места повара. Составление инструкционно-технологических карт и калькуляционных карт по приготовлению бутербродов в ассортименте. Приготовление открытых бутербродов. Приготовление сложных бутербродов (комбинированные, столичные). Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи, гамбургеры и т.д.). Приготовление бутербродов закусочных (канапе, фингерфуды, и т.д.). Составление инструкционно- технологических карт и калькуляционных карт по приготовлению холодных закусок в ассортименте. Приготовление овощных блюд и закусок. Приготовление грибных блюд и закусок, в том числе с применением регионального сырья. Приготовление блюд и закусок из яиц. Приготовление вегетарианских (ово-лакто) и диетических закусок. Приготовление диетических бутербродов и канапе. Приготовление блюд и закусок из папоротника, региональное сырье. Определение качества блюд. Проверочная работа по теме	36	ПК 3.1. - 3.6, ОК 1,4,7,10 У1,2,3,4 ПО 1-5
	Приготовление салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Организация рабочего места повара. Составление технологических карт. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из вареных овощей. Приготовление сложных салатов (салат-коктейли). Приготовление винегретов. Приготовление салатов с применением регионального сырья. Приготовление диетических салатов. Определение качества блюд. Проверочная работа по теме.	36	ПК 3.1; 3.3 ОК 1,4,7,10 У1,2,3,4 ПО 1-5
	Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы разнообразного ассортимента в том числе региональных. Составление ИТК и калькуляционных карт. Организация рабочего места повара. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы с применением регионального сырья. Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов. Приготовление холодных блюд и закусок из отварного мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из жареного мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из отварной птицы. Приготовление холодных блюд и закусок из жареной птицы. Приготовление галантинов. Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов. Приготовление холодных блюд и закусок диетических. Определение качества блюд. Проверочная работа по теме	36	ПК 3.1;3.5;3.6 ОК 1,4,7,10 У1,2,3,4 ПО 1-5
Тема 3. Подготовка к реализации холодных блюд и закусок	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	36	ПК 3.1. - 3.6, ОК 1,4,7,10 У1,2,3,4 ПО 1-5

Тема 4. Создание и испытание новых рецептов для фуршетного стола.	Работа с интернет ресурсом, сборником рецептов, с литературой по кулинарии. Разработка инструкционно- технологических карт, с учетом вегетарианского и диет питания с применением регионального сырья. Проведение контрольных проработок. Составление меню для фуршетного стола. Подготовка сырья для фуршетного стола. Определение качества блюд. Проверочная работа по теме	42	ПК 3.1. - 3.6, ОК 1,4,7,10 У1,2,3,4 ПО 1-5
Тема 6. Приготовление и оформление фуршетных блюд, сервировка фуршетного стола	Организация рабочего места повара. Приготовление канапе, фингерфуд в ассортименте с учетом диет питания, с применением регионального сырья. Приготовление мини-закусок из мяса, птицы, рыбы и субпродуктов в ассортименте, с учетом диетического питания, с применением регионального сырья. Организация и сервировка фуршетного стола согласно меню. Определение качества блюд. Проверочная работа по теме	42	ПК 3.1. - 3.6 ОК 1,4,7,10 У1,2,3,4 ПО 1-5
	Дифференцированный зачёт	12	
	Итого	288	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики 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, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Слайсер; Миксер для коктейлей; Набор инструментов для карвинга; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

Учебная практика реализуется в мастерских КГБ ПОУ ХАТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. А.Т. Васюкова, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com /book/148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3 Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01 — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. 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].
12. 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].
13. 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.
14. 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
15. 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»].

16. 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.

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

3.3 Общие требования к организации учебной практики

Освоение программы учебной практики УП.03 базируется на изучении учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента проводится параллельно с теоретической подготовкой по МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий.

Учебная практика проводится в оборудованных лабораториях и мастерских с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий соответствующих требованиям стандарта. Успешное освоение учебной практики в рамках данного профессионального модуля является обязательным условием допуска обучающихся к производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Текущий контроль проводится в форме проверочных работ по темам. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта: приготовление холодных блюд и закусок.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы УП.03 обеспечивается педагогическими работниками КГБ ПОУ ХАТ, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Оцениваемые умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения У1- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Действия Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	Текущий контроль -оценка выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде выполнения проверочной работы	Полнота и точность выполнения действий, 5 – 90-100% 4- 80-89% 3-60-79%
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
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.	У3- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Действия: - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок;	Текущий контроль -оценка выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде выполнения проверочной работы	Полнота и точность выполнения действий, 5 – 90-100% 4- 80-89% 3-60-79%

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой учебной практики УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Результатом освоения учебной практики является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности ВД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ООП в целом.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, общими и профессиональными компетенциями: (см п. 5)

Критерии оценки

№ п.п	Код ПК	Показатели этапов	Макс к-во баллов	К-во баллов
Экономический расчёт				
1.	3.1	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте	4	
Организация рабочего места				
2.	3.1	Наличие полного комплекта санитарной одежды	4	
3.	3.1	Санитарная подготовка рабочего места	4	
4.	3.1	Рациональный выбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды	4	
5.	3.1	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение выполнения работ	4	
6.	3.1	Соблюдение требований техники безопасности при выполнении подготовительных работ	4	
Подготовка сырья				
7.	3.1	Проверка качества сырья (органолептическим способом)	4	
8.	3.1	Отмеривание и взвешивание сырья	4	
9.	3.1	Подготовка сырья (первичная обработка, просеивание, зачистка и д. р.)	5	
Выполнение технологического процесса				
10.	3.2-3.6	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда	5	
11.	3.2-3.6	Соблюдение теплового режима и времени варки продуктов	5	
12.	3.1	Рациональное распределение рабочего времени	4	
13.	3.1	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности	4	
14.	3.1	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены	4	
Подача блюда				
15.	3.1	Правильный подбор посуды для подачи блюда	4	
16.	3.2-3.6	Соблюдение правил порционирования блюда	4	
17.	3.2-3.6	Соответствие выхода блюда	5	
18.	3.2-3.6	Соблюдение температура подачи блюда	4	
19.	3.2-3.6	Оформление блюда (с элементами новизны)	4	
Бракераж блюда				
20.	3.2-3.6	Внешний вид блюда	4	
21.	3.2-3.6	Консистенция	4	

22.	3.2-3.6	Цвет	4	
23.	3.2-3.6	Вкус	4	
24.	3.2-3.6	Запах	4	
	Итого выполнения работ		100	

Критерии оценки

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 16 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 - 100	5	отлично
71 -90	4	хорошо
51-70	3	удовлетворительно
50 и менее	2	неудовлетворительно

5.2. Оценочные материалы для текущего контроля по учебной практике

5.2.1 Задания для оценки освоения учебной практики (проверочные работы)

Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок, в том числе диетических

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1,4,7,10, ПК 3.1;3.2, ПО 1-5, У 1-4

1. Составить ИТК на предложенные холодные соусы в задании 6
2. Составить калькуляционные карты на ассортимент холодных соусов (предложенные холодные соусы в задании 6). Работа с нормативной документацией.
3. Организовать рабочее место для приготовления соусов.
4. Определить качество поступившего сырья.
5. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф
6. Приготовить и оформить холодных соусов, в том числе региональные:
 - Масло зеленое. 100 гр/ 21 пор
 - Масло селечное 100 гр/ 21 пор
 - Майонез домашний 100 гр/ 21 пор
 - Соус Айоли 100 гр/ 21 пор
 - Маринад овощной с томатом 100 гр/ 21 пор.
 - Салатная заправка с прованскими травами 100 гр/ 21 пор
7. Произвести бракераж готовых холодных соусов.
8. Организовать упаковку холодных соусов на вынос
9. Подготовить к раздаче холодные соусы.
10. Организовать хранение готовых холодных соусов и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции
11. Провести текущую уборку рабочего места

Критерии оценивания:

Выполнено 10-11 заданий – «5»; 9-8 – «4»; 7-5 – «3»; Менее 5 – «2»

Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1,4,7,10; ПК 3.1;3.4; ПО 1-5; У 1-4

1. Составить ИТК на предложенные холодные закуски в задании 6
2. Составить калькуляционные карты на ассортимент холодных закусок (предложенные холодные блюда в задании 6). Работа с нормативной документацией.
3. Организовать рабочее место для приготовления холодных закусок.
4. Определить качество поступившего сырья.
5. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф
6. Приготовить и оформить холодных закусок, в том числе региональные:
 - Бутерброд с колбасой 21 пор
 - Бутерброд с сельдью 21 пор
 - Канапе с сыром и окороком 21 пор
 - Хот-дог 21 пор
 - Закуска из дайкона 21 пор
 - Закуска из грибов 21 пор
 - Яйца, фаршированные сельдь с луком 21 пор
7. Произвести бракераж готовых холодных закусок.
8. Организовать упаковку холодных закусок на вынос
9. Подготовить к раздаче холодные закуски
10. Организовать хранение готовых холодных закусок и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции
11. Провести текущую уборку рабочего места

Критерии оценивания:

Выполнено 10-11 заданий – «5» 9-8 – «4» 7-5 – «3» Менее 5 – «2»

Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1,4,7,10; ПК 3.1;3.3; ПО 1-5; У 1-4

1. Составить ИТК на предложенные салаты в задании 6
2. Составить калькуляционные карты на ассортимент салатов (предложенные холодные блюда в задании 6). Работа с нормативной документацией.
3. Организовать рабочее место для приготовления салатов.
4. Определить качество поступившего сырья.
5. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф
6. Приготовить и оформить салаты, в том числе региональные:
 - Салат из белокочанной капусты 21 пор
 - Салат столичный 21 пор
 - Салат «Коктейль» с ветчиной и сыром 21 пор
 - Винегрет овощной 21 пор
 - Салат «Коктейль» овощной 21 пор
 - Салат из картофеля с морск капустой и свеклой 21 пор
 - Салат из кальмаров со сладким перцем и луком 21 пор
7. Произвести бракераж готовых салатов.

8. Организовать упаковку салатов на вынос
9. Подготовить к раздаче салаты.
10. Организовать хранение готовых салатов и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции
11. Провести текущую уборку рабочего места

Критерии оценивания:

Выполнено 10-11 заданий – «5» 9-8 – «4» 7-5 – «3» Менее 5 – «2»

Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1,4,7,10; ПК 3.1;3.5; ПО 1-5; У 1-4

1. Составить ИТК на предложенные холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья в задании 6
2. Составить калькуляционные карты на ассортимент холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (предложенные холодные блюда в задании 6). Работа с нормативной документацией.
3. Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
4. Определить качество поступившего сырья.
5. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф
6. Приготовить и оформить холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья, в том числе региональные:
 - Рыба жареная под маринадом 21 пор
 - Кальмар в кляре 21 пор
 - Роллы с кетой и огурцом 21 пор
7. Произвести бракераж готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
8. Организовать упаковку холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на вынос
9. Подготовить к раздаче холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.
10. Организовать хранение готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции
11. Провести текущую уборку рабочего места

Критерии оценивания:

Выполнено 10-11 заданий – «5»; 9-8 – «4» 7-5 – «3» Менее 5 – «2»

Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1,4,7,10; ПК 3.1;3.6; ПО 1-5; У 1-4

1. Составить ИТК на предложенные холодные блюда из мяса в задании 6
2. Составить калькуляционные карты на ассортимент холодных блюд из мяса (предложенные холодные блюда в задании 6). Работа с нормативной документацией.
3. Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд из мяса.
4. Определить качество поступившего сырья.
5. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф
6. Приготовить и оформить холодные блюда из мяса, в том числе региональные:
 - Колбаски по домашнему 21 пор
 - Грудинка отварная с овощами 21 пор
 - Ростбиф с гарниром из овощей 21 пор
 - Мясной рулет в желе 21 пор
7. Произвести бракераж готовых холодных блюд из мяса.
8. Организовать упаковку холодных блюд из мяса на вынос
9. Подготовить к раздаче холодные блюда из мяса.

10. Организовать хранение готовые холодные блюда из мяса и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции

11. Провести текущую уборку рабочего места

Критерии оценивания:

Выполнено 10-11 заданий – «5» 9-8 – «4» 7-5 – «3» Менее 5 – «2»

Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1,4,7,10; ПК 3.1;3.6; ПО 1-5; У 1-4

1. Составить ИТК на предложенные холодные блюда из домашней птицы в задании 6

2. Составить калькуляционные карты на ассортимент холодных блюд из домашней птицы (предложенные холодные блюда в задании 6). Работа с нормативной документацией.

3. Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд из домашней птицы.

4. Определить качество поступившего сырья.

5. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф

6. Приготовить и оформить холодные блюда из домашней птицы, в том числе региональные:

- Паштет из птицы 21 пор

- Курица, фаршированная галантин 21 пор

- Заливное из птицы 21 пор

- Рулет из птицы, фаршированный папоротником 21 пор

7. Произвести бракераж готовых холодных блюд из домашней птицы.

8. Организовать упаковку холодных блюд из домашней птицы на вынос

9. Подготовить к раздаче холодные блюда из домашней птицы.

10. Организовать хранение готовые холодные блюда из домашней птицы и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции

11. Провести текущую уборку рабочего места

Критерии оценивания:

Выполнено 10-11 заданий – «5» 9-8 – «4» 7-5 – «3» Менее 5 – «2»

Тема 5, 6 Создание и испытание новых рецептов для фуршетного стола. Приготовление и оформление фуршетных блюд, сервировка фуршетного стола

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1,4,7,10; ПК 3.1. - 3.6; У1,2,3,4

1. Разработать ассортимент фуршетных авторских и региональных холодных блюд и закусок.

2. Составить меню для фуршета из авторских блюд.

3. Составить ТТК и калькуляции на авторские блюда

4. Составить заявку на сырье и материалы.

5. Организовать рабочее место для приготовления авторских фуршетных блюд.

6. Определить качество поступившего сырья.

7. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф

8. Приготовить и оформить авторские блюда.

9. Провести бракераж готовых блюд

10. Провести презентацию готовых блюд.

11. Организовать хранение готовых блюд и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции

12. Провести текущую уборку рабочего места.

Критерии оценивания:

Выполнено заданий 10-11 – «5» 9-8 – «4» 7-5 – «3» Менее 5 – «2»

5.3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной практике

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК 1,4,7,10; ПК 3.1 – 3.6; ПО 1-6; У 1-4

Ассортимент холодных блюд и закусок в авторской подаче

Вариант 1. Винегрет выход 150гр 3 пор

Вариант 2. Канапе выход 80 гр 3 пор

Вариант 3. Салат коктейль овощной выход 100гр 3 пор

Вариант 4. Салат коктейль мясной выход 110гр 3 пор

Вариант 5. Салат из сырых овощей выход 150гр 3 пор

Вариант 6. Салат из вареных овощей выход 150 гр 3 пор

Вариант 7. Салат из регионального сырья выход 150гр 3 пор

Время на технологический расчет 30 мин, на приготовление и презентацию 2 часа.

Задания ко всем вариантам:

1. Составить ИТК и калькуляции на ассортимент холодных блюдаи закусок в авторской подаче.
2. Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд и закусок.
3. Определить качество поступившего сырья.
4. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф
5. Приготовить и оформить блюда
6. Провести бракераж готовых блюд
7. Провести презентацию готовых холодных блюд и закусок в авторской подаче.
8. Организовать хранение готовых блюд и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции
9. Провести текущую уборку рабочего места.

Критерии оценивания:

Выполнено заданий 9-10 – «5» 7-8 – «4» 6-5 – «3» Менее 5 – «2»