

Согласовано
Директор МУП «Комбинат
школьного питания»
Городского округа
г. Октябрьский Республики Башкортостан
_____ Т.Ю. Абрамова
« 31 » 08. 2021 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В. Еленкин
« 31 » 08. 2021 год.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» 08 .2021г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

2021- 2022г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело». Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565. Приказ от 17 декабря 2020 года №747 « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования». Приложение 30. Рабочая программа профессионального модуля 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчик:

_____ Морозова Л.В. мастер производственного обучения.

Содержание:

1. Общая характеристика программы учебной практики.
2. Структуры и содержание учебной практики.
3. Условия реализации программы учебной практики.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

1. Общая характеристика программы учебной практики.

Профессионального модуля ПМ 03. « Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1.1. Цели и планируемые результаты учебной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики.

Комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности. Формирование общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

2. Результаты освоения учебной практики.

Результатом учебной практики является освоение профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Обучающийся, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование результата обучения
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.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично 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	ЛР 6

участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Заботящийся 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
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	ЛР14
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР16
Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 17
Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью.	ЛР 18
Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу.	ЛР 19
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии.	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР 21
Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию.	ЛР 22
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 23
Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа.	ЛР 24

3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

ВПД	Требования к результатам освоения учебной практики.
1.	2.
ВПД	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 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; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок 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
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме
Всего - 36 часов.

2. Структура и содержание программы учебной практики

Раздел учебной практики	ПМ 03. « Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	
Содержание учебного материала		Объем Часов 36
1.	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.	2
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .	3
3.	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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3
4.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3
5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	3
6.	Порционирование (комплектование), подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	3

	обслуживания для подачи с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд , закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания перед упаковкой на вынос.	
7.	Хранение холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом условий и сроков. Хранение холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	3
8.	Разработка ассортимента холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3
9.	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	3
10.	Расчет стоимости холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	3
11.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	3
12.	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.	2
Дифференцированный зачет		2
всего		36

Тематический план и содержание учебной практики.

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объём часов	Коды компетенций и личностных результатов
1	2	3	4	5
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание:			
	1. Учебно-производственные и воспитательные задачи курса. 2. Ознакомление с режимом работы, охрана труда, техника безопасности. 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними 5. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. 6. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. 7. 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. 8. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	2,3	2	ПК 2.1; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6, 7,10,17,18,20

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Содержание: 1.Технологический процесс приготовления заправок и соусов: горчица столовая, соус салатный, соус горчичный, салатный с хреном и уксусом, заправка горчичная, «Маринад овощной с томатом», «Маринад овощной без томата». 2.Соус майонез и его производные: соус майонез, майонез со сметаной, с желе, с зеленью, с хреном, томатом, с корншонами, соуса пикантного, соуса равигот, ремулад , соуса «Цезарь», соуса «Муслин», майонеза «Шантли», майонеза по -тирольски, айоли , соус « Майонез с кетчупом Мари -Роз », соус «Тар -тар». Органолептические способы определения степени готовности соуса майонез. Требования к безопасности хранения соуса майонез, предназначенного для последующего использования. 3.Холодные соусы: овощной с томатом, без томата, со свёклой, желе мясное или рыбное, соус бажа. Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. 4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства : табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус . Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов . 5. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе сметаны , творога, йогурта, сыра, сливок : «Пикантный соус острый специфический » майонеза из творога, майонеза с творогом и апельсином, творожной подливы с брусникой, творожной подливы с копченым лососем, соуса ремулад творожного, соуса -крема из йогурта, соуса из йогурта и миндаля, сливочного соуса с горчицей . 6. Органолептические способы определения степени готовности соусов на основе кисломолочных продуктов. Подходящие блюда и закуски для подачи с соусами на основе кисломолочных продуктов . Температурный и санитарный режим хранения готовых соусов	2 6 ПК 2.2; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6, 7,10,17,18,20
---	---	---

	7.Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры , кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни . 8.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов . 9. Технология приготовления сложных холодных фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули): соус «Ореховый», «Ткемали», «Песто», «Кисло -сладкий фруктовый», «Заправка лимонно -оливковая », «Апельсиновый», «Брусничный», соуса «кули» из свежих огурцов, соуса «кули» с помидорами, соуса «кули» с помидорами и сладким перцем, ягодного «кули», соуса «чатни», соуса из винограда и хрена, клюквенного соуса, соуса «Кумберланд», соуса фруктово-ягодного. Методы сервировки и подачи сложных холодных соусов. 10. Ассортимент и технология приготовления соусов-дипов: дипа из сливочного сыра; дипа из авокадо; дипа из баклажанов; дипа из тофу; соуса-дипа «Тысяча островов», лимонно-креветочного дипа, китайского дипа, имбирного дипа, дипа майонезного с йогуртом, чесноком, лаймом и петрушкой. Подготовка продуктов к дипам. Температурный и санитарный режим хранения готовых соусов. 11.Применение правил соусной композиции сложных холодных соусов. Правила декорирования и варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. 12. Работа со сборником рецептов. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных соусов, заправок для сложной кулинарной продукции. 13. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 14.Отработка практических навыков при			
--	--	--	--	--

	приготовлении сложных холодных соусов, заправок для сложной кулинарной продукции.			
ПК 3.3	Содержание:			
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1. Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов: свекла маринованная, редька с маслом или сметаной, ассорти овощное, ассорти фруктовое, грибы маринованные или солёные с луком, морковь тёртая со сметаной, икра овощная (баклажанная, кабачковая), икра грибная. Овощи фаршированные 2. Технологический процесс приготовления салатов, винегретов: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); 3. Несмешанных салатов; салатов - коктейлей; теплых салатов. 4. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов. 5. Салаты: «витаминный», «мясной», «столичный» Салат «цезарь», Салат - коктейль из ветчины с огурцом и грушей, Салат нисуаз, Салат с сельдереем, яблоком и кедровыми орешками, виды винегретов. 6. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд из овощей для сложной кулинарной продукции. 7. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 8. Отработка практических навыков при приготовлении сложных холодных блюд из овощей для сложной кулинарной продукции.	2,3	6	ПК 3.3; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6, 7,10,17,18,20
ПК 3.4	Содержание:			
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок	1. Ассортимент, выбор и характеристика продуктов при приготовлении бутербродов (открытых, закрытых, закусочных). 2. Органолептическая оценка проверка качества гастрономических продуктов (масло, сыры, хлебобулочные изделия) и их подготовка.	2,3	6	ПК 3.4; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6, 7,10,17,18,20

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3. Технологический процесс приготовления открытых бутербродов: - простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с сыром, с бужениной; - сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, бужениной, ростбифом, со свежими огурцами, помидорами, хреном и майонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном. Варианты оформления. 4. Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры, пита. Требования к качеству, условия хранения, подача. 5. Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов (канапе): канапе с сыром, бужениной, окороком, валованы с икрой, окороком, сёмгой, с курицей, тарталетки с различными гастрономическими продуктами. 6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов 8. Технологический процесс приготовления закусок на шпажках: мини-капрезе на шпажке, «мухоморчики на шпажке, закуска из сельди на шпажке», закуска с утиной грудкой на шпажке и т. д. Рецептуры, варианты подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 9. Закусочные волованы с муссом из слабосоленой сельди; сельдь в красном вине с картофелем; сельдь в клюквенном и горчичном маринаде; сельдь в соусе карри; картофельные тарталетки с сельдью; рольмопсы. 10. Работа со сборником рецептов. 11. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления канапе, легких и			
---	---	--	--	--

	сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции. 12. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 13. Отработка практических навыков при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции			
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание: 1. Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря, гастрономических рыбных продуктов: икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, рыба отварная соус хрен, сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленая, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения, ассорти рыбное, форшмак, рыба под майонезом с гарниром, рыба жаренная под маринадом, карпаччо из мяса и рыбы; тартара из рыбы; маринованной малосольной рыбы; севиче из рыбы, терринов из рыбы с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты подачи. 2. Рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов 3. Работа со сборником рецептов. 4. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции. 5. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 6. Отработка практических навыков при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря для	2,3	6	ПК 3.5; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6,7,10,17,18,20

	сложной кулинарной продукции.			
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.	Содержание: 1. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных гастрономических продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка, ростбиф с соусом майонез с корнишонами, ассорти мясное, терринов из мяса, птицы, гусиной печени фуа-гра с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты подачи. 2. Технологический процесс приготовления: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок, запеченный с гарниром, рулетики из мяса. 3. Работа со сборником рецептов. 4. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мяса и субпродуктов: мясо отварное, язык отварной, мясо шпигованное, заливное, холодец, студень, 5. Современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, и др.) 6. Технологический процесс приготовления холодных закусок из домашней птицы: птица отварная, птица жаренная с гарниром, галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы. 7. Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции. 8. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 9. Отработка практических навыков при приготовлении сложных холодных блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции.	2,3	6	ПК 3.6; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6, 7,10,17,18,20

ПК 3.7	Содержание:		2	
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.	1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 2. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 3. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. 4. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 6. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 7. Оценка качества готовых блюд	2,3		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Составление технологических карт, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий для сложной кулинарной продукции.			ПК 3.1-3.8; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6, 7,10,17,18,20

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии, с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности», «Охраны труда»; лабораторий: «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», «Технического оснащения и организации рабочего места»; «Учебного кулинарного цеха», «Учебного кондитерского цеха»; спортивного комплекса: «Спортивный зал», «Стрелковый тир»; библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации: контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, методические рекомендации по обеспечению внеаудиторной самостоятельной работы, методические рекомендации по проведению практических работ;
- наглядные пособия: плакаты, муляжи;
- технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, и (или) освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров. Учебная практика проводится по графику учебного процесса. Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно освоению студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Перед началом практики со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале вводного инструктажа. Продолжительность рабочего дня студентов во время учебной практики, не связанной с выполнением производственного труда, составляет 36 академических часов в неделю, независимо от возраста студентов. При проведении учебной практики группа студентов может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Учебная практика проводится на предприятиях города Октябрьский и Туймазы. При определении предприятий необходимо учитывать материальную оснащенность предприятия, наличие высокотехнологичного оборудования, возможность проведения работ согласно программы практики. На занятиях предполагается обеспечение эффективной самостоятельной работы студентов в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны мастеров производственного обучения.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации мастеров производственного обучения (кураторов), обеспечивающих руководство учебной практикой (производственным обучением) и производственной практикой: реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

3.4. 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.

3.5.Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

Оборудование для лаборатории:

- весы настольные электронные;
- картофелечистка электрическая;
- машина протирачная;
- мясорубка электрическая;
- куттер для тонкого измельчения продуктов;
- холодильник;
- шкаф морозильный;
- зонт вытяжной;
- доска комбинированная;
- комплект ученической мебели;
- универсальная кухонная машина УКМ;
- столы с производственным бортом;
- морозильник;
- взбивальная машина;
- слайсер;
- миксер ручной;
- блендер ручной с дополнительными насадками;
- стеллаж передвижной;
- немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы);
- наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации;
- кухонная посуда и инвентарь.
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- фритюрница;
- плиты электрические, индукционные;
- тестомесильная машина;
- печь пароконвекционная;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

3.3.1. 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 требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д.
17. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В.
19. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

20. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г.
24. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
25. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
27. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.
28. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
29. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П.
30. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
31. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
32. 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. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

Электронные 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 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
6. 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
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется мастером производственного обучения (куратором) в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, в процессе выполнения студентами квалификационных работ, в процессе промежуточной квалификационной и государственной итоговой квалификационной аттестации

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
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 приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения заданий дифференцированного зачета по учебной практике;
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.	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	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам 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	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники	
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.	безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; - 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 салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -	
--	--	--

	соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их 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, продуктов; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; – соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

