

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 19.03.2025 13:00:49  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6abac5aaf10c8c5199



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУим. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля	<b><u>ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</u></b>
код, специальность	<b><u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u></b>
образовательная база подготовки: форма обучения	<b><u>основное общее образование, среднее общее образование</u></b> <b><u>очная</u></b>

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией  
цикла дисциплин поварского и  
кондитерского дела

Протокол № 4  
от 12 января 2024 г.

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

  
\_\_\_\_\_  
Подпись

Н.С. Грушина  
Инициалы Фамилия

Начальник отдела СПО

  
\_\_\_\_\_  
Подпись

С.А. Марковская  
Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Дарчиева К. Ю., директор ООО «Источник вкуса»

Рецензент: Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03. ....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	15

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практике по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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
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

### 1.2. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала прохождения учебной практики

До прохождения учебной практики студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1-3.7)

### 1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

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

должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов 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 рецептов, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего – 72 часа, подготовка к прохождению практики.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Результатом освоения программы учебной практики по профессиональному модулю является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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





**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>ПК</b>	<b>Наименование разделов и тем учебной практики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>ПК 3.1</b>	<b>Тема 1.</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Виды работ</b>	<b>12</b>	3
		Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. Температурный и санитарный режим приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов	6	
		Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требования охраны труда. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Безопасное использование оборудования и инвентаря.	6	
<b>ПК 3.2</b>	<b>Тема 2.</b> Осуществление приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>Виды работ</b>	<b>12</b>	3
		Характеристика ассортимента соусов и заправок для холодных блюд	6	
		Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов Изучения и применения требований нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок	6	
<b>ПК 3.3</b>	<b>Тема 3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>Виды работ</b>	<b>12</b>	3
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Приготовление салатов из сырых овощей. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические регламенты. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические	6	

		Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи.	6	
ПК 3.4	Тема 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Виды работ</b>	<b>12</b>	
		Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы	6	3
		Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	2	
ПК 3.5	Тема 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	<b>Виды работ</b>	<b>12</b>	
		Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи.	6	3
		Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с	6	

		учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.		
<b>ПК 3.6</b>	<b>Тема 6.</b> 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.	<b>Виды работ</b>	<b>6</b>	
		Ассортимент и характеристика холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода холодных блюд из мяса, птицы и дичи		3
<b>ПК 3.7</b>	<b>Тема 7.</b> 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.	<b>Виды работ</b>	<b>6</b>	
		Ассортимент и рецептуры холодных блюд разных народов. Особенности технологии приготовления. Ассортимент и рецептуры закусок разных народов. Особенности технологии приготовления. Ассортимент и рецептуры авторских и брендовых блюд разных народов. Технология приготовления	6	3
<b>Всего</b>			<b>72</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличие следующие помещения:

**Мастерская: кухня организации питания** (для проведения практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: Ноутбук (перенос-ной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Акустические колонки; Проектор; Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

### Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC.

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия/базы практики. Руководитель от ОСПО назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по практике.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

В конце прохождения практики проводится дифференцированный зачет и предоставляется отчет по практике.

В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен по профессиональному модулю.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет печатные и электронные образовательные и информационные

ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### Основные источники

1. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256с., с. цв. ил.

2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г. П. Семичева. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с., с. цв. ил.

3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 176с.

4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128с.

#### Дополнительные

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 188с., с. цв. ил.

2. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 176с., с. цв. ил.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 160с., с. цв. ил.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 96с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128с.

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128с.

7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с.

8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с.

#### Электронные издания

##### Основные

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=196372>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для

студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование).: <https://urait.ru/bcode/452945>

6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 192 с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — 15-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

9. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>

10. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. — Москва; КНОРУС, 2020 — 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

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 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. <http://base.garant.ru> зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. [http://www.e-biblio.ru/book/bib/06\\_management/Restoran/book.html](http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html)

11. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является освоение теоретических знаний по:

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):**

- наличие высшего профессионального образования по специальности технологического направления, соответствующей профилю модуля;
- опыт деятельности в общественном питании;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

- специалисты с высшим профессиональным образованием технологического профиля - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин
- опыт деятельности в сфере общественного питания является обязательным;
- обязательное прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий</li> <li>- заполнение дневника по практике</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
--	---	--

<p>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.</p>	<p>составил менее 50%.</p> <p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
--	--	---

	<p>практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>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.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>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.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
--	--	--