



Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов деятельности (ВД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании обучающихся по профессии 33.011 «Повар»; является составной частью программ повышения квалификации и переподготовки кадров в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.

## 1.2 Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика УП. 03 является составной частью профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

## 1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

## 1.4. Общий объем времени, предусмотренный для учебной практики - 324 часа

## 1.5 Форма промежуточной аттестации:

Формой промежуточной аттестации учебной практики является – дифференцированный зачет.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить следующие общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

УП.03	ВД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p> <p><b>Уметь:</b> рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>Знать:</b> требования охраны труда,</p>

		<p>пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
--	--	--

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Объем времени и сроки проведения рабочей программы учебной практики

Коды формируемых компетенций	<b>ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Учебная практика</b>	<b>Объем времени, отводимый на учебную практику час</b>	<b>Сроки проведения Учебной практики курс</b>
<b>ПК 3.1. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10</b>	<b>Раздел 1.</b> Подготовка рабочего место, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>ПК 3.2. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10</b>	<b>Раздел 2.</b> Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<b>72</b>	
<b>ПК 3.3. ОК1,2,3,4,5,6,7,9,10</b>	<b>Раздел 3.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<b>60</b>	
<b>ПК 3.4. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10</b>	<b>Раздел 4.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	<b>72</b>	
<b>ПК 3.5. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10</b>	<b>Раздел 5.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<b>60</b>	
<b>ПК 3.6. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10</b>	<b>Раздел 6.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	<b>60</b>	
<b>ПК 3.1-3.6 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10</b>	<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	
<b>Итого</b>		<b>324</b>	

### 3.2. Содержание учебной практики

Код формируемых компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов по темам	Уровень освоения
ПК. 3.1. – 3.6. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	<b>Тема 1</b> Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	2
		<b>Тема 2</b> Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления основных холодных соусов, их производных; заправок разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	36	2
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных салатов из сырых и вареных овощей; из квашеных и маринованных овощей разнообразного	36	2

		<b>Тема 3</b> Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология Приготовления холодных салатов с мясом, рыбой, птицей и морепродуктами разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	36	2
		<b>Тема 4</b> Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	36	2
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из рыбы, разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	36	2
			Органолептическая оценка качества сырья и	36	2

		<p><b>Тема 5</b> Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из морепродуктов разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	36	2
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	36	2

		<p><b>Тема 6</b> Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	36	2
			<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд дичи, кролика разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	60	2
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (___3__ курс)</b>				<b>6</b>	<b>3</b>
				Всего часов	<b>324</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие Лаборатории.

**Оборудование лаборатории «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» технологическим оборудованием:**

Блендер Браун МНСВС	Фритюрница Beckers FR6
Гриль «Саламандра» AIRHOT SGE- 460	Фритюрница FT4
Куттер SIRMAN C 4W	Фритюрница MOULINEX AM 101430
Миксер КММ 750	Холодильник Indezit BIA 161 670x600x1670
Миксер GASTROMIX B	Холодильник «Бирюса- 133R»
Мясорубка 8ДХ	Электрокипятильник AIRHOT WB20
Мясорубка KONCAR MEM 12E	Пароварка FS 560
Мясорубка Браун 1500	Пароконвектомат PIRON G910RXS D
Печь конвекционная UNOX	Плита ITERMA ПКЭ- 4ПР- 1070/850/860- 64
Плита электрическая ПЭ- 05101	Расстоечный шкаф ITERMA PR- 910
Погружной блендер Braun 1	Пекарский шкаф PIRON центр
Погружной блендер Vitek VT- 1480GY	
Слайсер LUSSO 25GL	
Тестомес IPIZZA SK- 10 1ф	

**Оснащение рабочих мест учебной лаборатории оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

-	- Крышка к гастроемкости GN1/1
- Монитор «Philips LSD 17 170 S7FS»	- Лист для пекарского шкафа
Централизация	- Сковородка TEFAL
- Стол разделочный без борта СЗ – 2/600/ СП - Н 3	- Сковородка нерж. порционная ф160мм б/крышки
- Стол разделочный без борта СР – 2/1200/6СП - Н	- Сковородка чугун с литой ручкой
- Ванна моечная трехсекционная сварная ВСМ -3/530-Н	- Фондю d 17
- Весы ВНЦ 2/25- 1т для учебных целей	- Посуда для микроволновки
- Весы ВУС 3/150 М нержавеющей	- Стол полированный
- Весы лабораторные CAS MWP– 3000Н центр 2013г	- Стол производственный
- Весы электрон. порционные CAS SW- 5 центр 2013г	- Стулья
- Стеллаж СК 12/4 нерж. 1200*400	- Часы настенные
- Стенка 8 шкафов	- Аптечка универсальная
- Стол учителя	- Стойка
- Тестомес IPIZZA SK- 10 1ф	- Ваза для крема
- Весы цифер. 200г	- Вилка сотовая
- Гастроемкость GN/1- 100	- Вырубка с выталкивателем бабочки(101)
- Гастроемкость GN1/1- 20	- Вырубка с выталкивателем Ромашки(101)
- Гастроемкость GN1/1- 40	- Грунталь магнит
- Гастроемкость GN1/2- 100	- Дуршлаг
- Гастроемкость GN1/2- 65	- Картофелемялка
- Доска классная	- Кастрюля 1,5л
- Кастрюля алюминиевая( ковш)	- Кастрюля 11л
	- Кастрюля алюминиевая
	- Кокотница

- Ложка соловая
- Ложка чайная
- Лопатка широкая
- Миска из нерж.(79)
- Набор ножей 6 предметов
- Набор насадок 26шт(101)
- Нож овощной
- Нож столовый
- Нож универсальный
- Подносы набор
- Подставка вращающ.  
металлическая(101)
- Подставка для трех тортов(101)
- Подставка для тортов 3-х  
ярусная(101)
- Рюмка для вина
- Салатник 240мл
- Салфетки 50х50
- Сито металлические
- Скалка
- Скородода
- Скородода чугунная
- Сотейник
- Соусник
- Стаканы
- Тарелка глубокая
- Тарелка для пиццы
- Тарелка из нержавеющей стали(79)
- Тарелка мелкая
- Термометр цифровой от-50 до  
+300(101)
- Форма для торта
- Принтер Canon лазерный
- Пергамент фольга
- Контейнеры одноразовые для  
пищевых продуктов
- Перчатки силиконовые

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:** Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## **4.2 Информационное обеспечение**

### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник/ Г.П. Семичева. – 5-е издание, перераб. и доп.-М: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с.

2. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/Л.Л. Счесленок.- 3-е издание стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-208 с.

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебник/ Н.Э. Харченко. - М: Издательский центр «Академия», 2016. – 512с.

## **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено.

## **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд (уровень квалификации) по профессии (специальности) на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии (специальности), должны проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>ПК .3.1. – 3.6.</b>  Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на

	<p>продукты действующим правилам. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: 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 соусов, салатов, бутербродов, 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; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для</p>
--	---

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.

**ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10:**

Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в  
различных контекстах; адекватность анализа сложных  
ситуаций при решении задач профессиональной  
деятельности; оптимальность определения этапов решения  
задачи; адекватность определения потребности в  
информации; эффективность поиска; адекватность  
определения источников нужных ресурсов; разработка  
детального плана действий; правильность оценки рисков на  
каждом шагу;  
точность оценки плюсов и минусов полученного результата,  
своего плана и его реализации, предложение критериев  
оценки и рекомендаций по улучшению плана оптимальность  
планирования информационного поиска из широкого набора  
источников, необходимого для выполнения  
профессиональных задач; адекватность анализа полученной  
информации, точность выделения в ней главных аспектов;  
точность структурирования отобранной информации в  
соответствии с параметрами поиска;  
адекватность интерпретации полученной информации в  
контексте профессиональной деятельности; актуальность  
используемой нормативно-правовой документации по  
профессии; точность, адекватность применения современной  
научной профессиональной терминологии эффективность  
участия в деловом общении для решения деловых задач;  
оптимальность планирования профессиональной  
деятельности  
грамотность устного и письменного изложения своих  
мыслей по профессиональной тематике на государственном  
языке; толерантность поведения в рабочем коллективе  
понимание значимости своей профессии точность  
соблюдения правил экологической безопасности при ведении  
профессиональной деятельности; эффективность обеспечения  
ресурсосбережения на рабочем месте адекватность,  
применения средств информатизации и информационных  
технологий для реализации профессиональной деятельности  
адекватность понимания общего смысла четко

	произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
--	--

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Балльная оценка освоения компетенций
ПК 3.1. – 3.6.	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной практики.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы в лаборатории.</p>	От удовлетворительно до отлично

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Балльная оценка освоения компетенций
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 9. ОК 10.	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной практики.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической</p>	От удовлетворительно до отлично

	работы в лаборатории.	
--	-----------------------	--

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно