

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__

УТВЕРЖДАЮ  
 Зам. директора по УПР и М  
 Е.Д. Берлева  
 12.02.2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
 ассортимента**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**  
 на базе основного общего образования  
 очная форма обучения

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 2 из 13</b> <b>Контрольный</b> <b>экз.</b>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Плесневич Ирина Николаевна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной  
 (цикловой) комиссии  
 отделений «Сферы обслуживания» «Общественное питание и технология обслуживания»

Протокол № 06

от 12.02.2021 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

**Эксперт:**

ООО «Командор», администратор Астахова А.В.

«Кафе Бар», директор Нефедова В.В.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 3 из 13</b> <b>Контрольный экз.</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание программы учебной практики	9
3. Условия реализации программ учебной практики	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 4 из 13 <b>Контрольный экз.</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД.3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПК</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.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### 1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной практики  
Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09

Редакция № 3  
Изменение № \_\_

Лист 5 из 13

Контрольный  
экз.

иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- упаковке, складирование неиспользованных продуктов;</li><li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- ведении расчетов с потребителями.</li></ul>
уметь:	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы применения, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции</li></ul>

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

**1.3.** Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.03 -72 часа.

#### **1.4 Результаты освоения рабочей программы учебной практики**

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09

Редакция № 3  
Изменение №\_\_

Лист 6 из 13

**Контрольный  
экз.**

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.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 7 из 13 <b>Контрольный экз.</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 3.1. ОК 1-7,9,10	<b>Раздел 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями	12
ПК 3.2 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел 2.</b> Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	12
ПК 3.3 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел 3</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.4 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел 4.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.5 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел 5.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.6 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел 6.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	12
<b>Всего:</b>		72



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09

Редакция № 3  
Изменение  
№\_\_

Лист 8 из 13

Контрольный  
экз.

## 2.2. Содержание обучения по учебной практике ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями	Практические занятия (практическая подготовка)	
	1. Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. 2. Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха. 3. Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции.	12
<b>Раздел 2.</b> Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок. 2. Приготовление холодных соусов, заправок и маринадов – заправок на растительном масле, соусы на растительном масле. 3. Приготовление соусов на уксусе (маринады), масляных смесей, желе (ланспик). 4. Приготовление оригинальных соусов и заправок. Изучение промышленных соусов, ароматизаторов, уксусов. 5. Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов. 6. Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения.	12
<b>Раздел 3</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	1. Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов. 2. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов, салатов из варёных овощей и винегретов. 3. Приготовление салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. 4. Приготовление перемешиваемых салатов, салаты-коктейли, тёплые салаты.	12



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09

Редакция № 3  
Изменение  
№\_\_

Лист 9 из 13

Контрольный  
экз.

	5.Оформление и способы подачи салатов.	
<b>Раздел 4.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Приготовление канапе и мелкие банкетные закуски, закусок в корзиночках и валованах, лёгкие закуски (закуски на шпажках).</li><li>2. Приготовление закуски из яиц. Блюда и закусок из овощей и грибов. Закусочные рулеты.</li><li>3. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста.</li><li>4. Приготовление блюд и закусок из сыра, блюда и закусок из измельчённых масс.</li></ol>	12
<b>Раздел 5.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"><li>1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди.</li><li>2. Приготовление отварных блюд и закусок, фаршированных блюд и закусок.</li><li>3. Приготовление заливных блюд и закусок.</li><li>4. Приготовление блюд и закусок из нерыбного водного сырья.</li></ol>	12
<b>Раздел 6.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"><li>1.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия.</li><li>2. Приготовление отварных блюд и закусок, запечённых блюд и закусок.</li><li>3. Приготовление жареных блюд и закусок, фаршированных блюд и закусок.</li><li>4. Приготовление заливных блюд и закусок.</li><li>5.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи.</li><li>6. Приготовление блюд и закусок из мяса птицы и дичи, блюд и закусок из мяса кролика.</li><li>7. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок.</li><li>8. Оформление и подача холодных блюд и закусок.</li></ol>	12
Всего:		<b>72</b>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 10 из 13</b> <b>Контрольный экз.</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование кулинарной лаборатории:

- рабочее место мастера;
- рабочие места обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

#### **3.2. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Проводится учебная практика по 6 часов в день, последовательно по разделам. Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

#### **3.3. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация программы квалифицированных рабочих и служащих должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 11 из 13 <b>Контрольный экз.</b>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– 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,</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <b>Промежуточная аттестация:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09

Редакция № 3  
Изменение  
№\_\_

Лист 12 из 13  
Контрольный  
экз.

	<p>гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul>
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное</li> </ul>	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09

Редакция № 3  
Изменение  
№\_\_

Лист 13 из 13  
Контрольный  
экз.

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

использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;
- соответствие внешнего вида готовой горячей 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 горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос