

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум»



Утверждаю
Директор ГПОУ «СТТ»

Ушакова И.В.

2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

образовательной программы среднего профессионального образования по
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Сосногорск, 2020 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;
- Примерной программы профессионального модуля и рекомендованной ФГУ ФИРО для использования образовательными учреждениями при разработке программы профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- рабочей программы ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГПОУ «Сосногорского технологического техникума». Протокол № 01 от 30 августа 2020 г.

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сосногорский технологический техникум».

Разработчики:

Терёшина Анна Сергеевна, преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории;

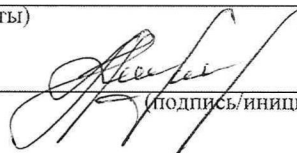
Чупракова Оксана Владимировна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Эксперт от работодателя:

ИП Кислицын И.С.

(место работы)

Коммерческий директор
(занимаемая должность)



(Кислицын И.С.)

(подпись/инициалы, фамилия)



СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1 Область применения программы.....	4
1.2 Цели и задачи производственной практики.....	4
1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики...	13
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
3.1 Тематический план производственной практики.....	15
3.2 Содержание производственной практики.....	16
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
4.1 Требования к условиям проведения производственной практики.....	20
4.2 Информационное обеспечение обучения.....	20
4.3 Организация образовательного процесса.....	21
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	21
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	22
ПРИЛОЖЕНИЕ А (Аттестационный лист).....	24

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: 16675 Повар, 12901 Кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): 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.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики является освоение видов профессиональной деятельности: по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предусмотренных ФГОС.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов,

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями;

уметь:

- 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;

знать:

- требования охраны труда, 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.

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Дескрипторы (действие)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПК 3.1.-3.6.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p>
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования,	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных	

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	<p>детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>		
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>			
<p>ПК 3.1., 3.2.</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p>

	ингредиентов.	<p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
ПК 3.1., 3.6.	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>

		<p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их</p>	<p>посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	--

		<p>взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
ПК 3.1., 3.2.	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов.</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>
ПК 3.1., 3.2.	<p>Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

		<p>Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p>
ПК 3.1., 3.2.	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	<p>детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>		
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельность.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего 72 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Наименование тем	Количество часов по темам
ПК 3.1.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	66	Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6
ПК 3.2.			Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	18
ПК 3.3.			Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.4.			Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.5.			Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	18
ПК 3.6.		6	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
	Всего часов:	72		72

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание тем	Количество часов по темам	Уровень освоения
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72	
Вид работ: Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		6	
Тема 1. Подготовка сырья и приготовление холодных соусов и заправок	Содержание	6	3
	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных соусов и заправок. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Вид работ: Приготовление салатов разнообразного		18	

ассортимента			
Тема 2. Подготовка сырья и приготовление салатов из овощей и грибов	Содержание	6	3
	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления салатов из овощей и грибов разнообразного ассортимента. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 3. Подготовка сырья и приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	Содержание	6	3
	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления салатов из рыбы разнообразного ассортимента. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Тема 4. Подготовка сырья и приготовление салатов из мяса, птицы	Содержание	6	3
	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления салатов из мяса и птицы разнообразного ассортимента. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Виды работ: Приготовление бутербродов, холодных		12	

закусок разнообразного ассортимента			
<p>Тема 5. Подготовка сырья и приготовление бутербродов, салатов – коктейлей разнообразного ассортимента</p>	Содержание	12	3
	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления бутербродов, канапе, корзиночек и волованов разнообразного ассортимента с различными наполнителями.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	
	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления салатов – коктейлей разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p>	6	
<p>Виды работ: Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>		12	
<p>Тема 6. Подготовка сырья и приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления</p>	Содержание	12	3
	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов.</p>	12	

	Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.		
Виды работ: Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		18	
Тема 7. Подготовка сырья и приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления	Содержание	12	3
	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных блюд из мяса сложного приготовления. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	12	
Тема 8. Подготовка сырья и приготовление холодных блюд из домашней птицы (дичи), субпродуктов сложного приготовления	Содержание	6	3
	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных блюд из домашней птицы (дичи), субпродуктов сложного приготовления. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.		6	3

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Условия проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», -2008. -352 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования/Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007 – 272 с.
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.И. Соколова, - : Издательский центр «Академия», 2014 – 288 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.И. Соколова, - : Издательский центр «Академия», 2016 – 128 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.И. Соколова, - : Издательский центр «Академия», 2017 – 208 с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-304 с.
2. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ В.И.Криштафович. - Москва: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.-592 с.
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования/Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова .- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-112 с.

Нормативно-техническая документация:

1. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», -2012- 1016 с.

Интернет ресурсы:

1. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-kulina.ru>
2. Рецепты и кулинария на Поварёнок.Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-povarenok.ru>

4.3. Организация образовательного процесса

В рамках освоения профессионального модуля проводится производственная практика с целью комплексного освоения обучающимися вида профессиональной деятельности, а так же приобретения опыта практической работы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла, а также квалифицированные специалисты базовых предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оценка по производственной практике выставляется на основании дневника по производственному обучению и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

Код профессиональных компетенций	Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ во время производственной практике; - аттестационный лист
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		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; – определение потребности в информации; – осуществление эффективного поиска; – выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; – оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических занятий, прохождения учебной практики
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; – планирование профессиональной деятельность. 	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте. 	

ПРИЛОЖЕНИЕ А

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ производственной практики

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

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Группа № _____ Курс _____

по профессии - 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

Сроки проведения практики с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ п/п	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения
1	Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6	
2	Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	18	
3	Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.	12	
4	Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	12	
5	Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	18	
6	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6	
	ВСЕГО	72	

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

За прохождение производственной практики заслуживает оценку «_____»

«___» _____ 20__ г.

_____/_____/_____
(подпись мастера производственного обучения) (Ф. И. О.)

_____/_____/_____
(подпись руководителя практики на предприятии) (Ф. И. О.)

М.П.