

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г.
«17» июня 2022 г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента

Профиль подготовки: естественно - научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа производственной практики рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»

Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.

Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД): *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.*

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

Иметь практический опыт	ПО1 - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО4 - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 - ведения расчетов с потребителями.
Умения	У1 - 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; У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
--	--

Дескрипторы сформированности компетенций по производственной практике

ВД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Формируемые компетенции	Действия (дескрипторы)	Умения
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	У1 - 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; У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПО1 - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы,	У3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

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.	нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО4 - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 - ведения расчетов с потребителями
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации 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 детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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)

	оценки и рекомендации по улучшению плана	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на	ЛР 5

основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

Перед началом производственной практики в условиях производства обучающемуся выдается индивидуальный план по практике. По завершению практики в условиях производства обучающийся представляет отчет и дневник по производственной практике.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

ПП.03 – 288 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля, МДК	Объем времени, отведенный на практику (в неделях/часах)	Сроки проведения, семестр					
			1	2	3	4	5	6
ПК 3.1. - 3.6 ОК 1 -5 7, 9, 10	ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8/288						288

2.2 Содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание учебного материала Виды работ	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
ПП.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		288	
Тема 1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок, в том числе диетически х.	1.Ознакомление с документацией (ТК, ТТК, бракеражный журнал, санитарный журнал, инструкции по срокам хранения и реализации продукции, инструкции при работе с оборудованием, должностные инструкции повара). 2.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3.Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности, инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 4.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 5.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных соусов и желе. 6.Проверка соответствия количества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных соусов. 7.Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	12	ПК 3.1;3.2 ОК 1,4,7,10 ПО1-5, У1-3

	8.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. 9. Оценка качества соусов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Организация хранения готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка рабочего места повара. Приготовление масляных смесей, для холодных блюд и закусок, в том числе диетических. Приготовление холодных соусов на растительном масле и уксусе. Приготовление желе, для холодных блюд и закусок.		
Тема 2 Приготовл ение, подготовка к реализации бутербродо в, холодных закусок разнообраз ного ассортимен та , в том числе региональн ых.	1 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 5 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 6 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. 7 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бутербродов, холодных закусок 8 Оценка качества бутербродов, холодных закусок. 9 Хранение свежеприготовленных, охлажденных бутербродов, холодных закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10 Организация хранения готовых бутербродов, холодных закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11 Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых бутербродов на вынос и для транспортирования. 12 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий,	66	ПК3.1; ПК 3.4 ОК 1,4,7,10 У1-4

	закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 14 Расчет стоимости холодных закусок, бутербродов. Подготовка рабочего места повара. Приготовление открытых бутербродов. Приготовление сложных бутербродов (комбинированные, столичные). Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи, гамбургеры и т.д.). Приготовление бутербродов закусочных (канапе, фингер фуды, и т.д.). Приготовление овощных и грибных блюд и закусок, в том числе с применением регионального сырья. Приготовление блюд и закусок из яиц, в том числе вегетарианских (ово-лакто) и диетических. Приготовление диетических бутербродов и канапе.		
Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	1 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 5 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 6 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. 7 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов. 8 Оценка качества салатов. 9 Хранение свежеприготовленных, охлажденных салатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10 Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11 Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых салатов на вынос и для транспортирования. 12 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий,	72	ПК 3.1;3.3, ОК 1,4,7,10 ПО1-5, У1-4

	закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 14 Расчет стоимости салатов. Организация рабочего места повара. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из вареных овощей. Приготовление сложных салатов (саклат-коктейли). Приготовление винегретов. Приготовление салатов с применением регионального сырья. Приготовление диетических салатов.		
Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	1 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 5 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 6 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. 7 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов. 8 Оценка качества салатов. 9 Хранение свежеприготовленных, охлажденных салатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	72	ПК 3.1;3.5;3.6 ОК 1,4,7,10 ПО1-5, У1-4
	10 Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11 Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых салатов на вынос и для транспортирования. 12 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		

	14 Расчет стоимости холодных блюд. Организация рабочего места повара. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, с применением регионального сырья. Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы. Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов. Приготовление холодных блюд и закусок вегетарианских и диетических.		
Тема 5 Создание и испытание новых рецептов для фуршетного стола	1. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Работа с интернет ресурсом, со сборником рецептур и литературой по кулинарии. 5. Разработка инструкционно-технологических карт, с учетом вегетарианского и диет питания с применением регионального сырья. 6. Проведение контрольных проработок. 7. Составление меню для фуршетного стола. 8. Подготовка полуфабрикатов для фуршетного стола.	36	ОК 1,4,7,10 ПО1-3, У1-3, ПК3.1-3.6
Тема 6 Приготовление и оформление фуршетных блюд, сервировка фуршетного стола	Организация рабочего места повара. Приготовление канапе, фингер фуд в ассортименте с учетом диет питания, с применением регионального сырья. Приготовление мини-закусок из мяса, птицы, рыбы и субпродуктов в ассортименте, с учетом диетического питания, с применением регионального сырья. Организация и сервировка фуршетного стола согласно меню.	24	ПК 3.1-3.6, ОК 1,4,7,10 ПО1-5, У1-4
	Дифференцированный зачёт по форме защиты отчета по ПП.03	6	
	Итого	288	
	Демонстрационный экзамен	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально – техническое обеспечение

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания осуществляющих услуги населению в сфере питания: ООО «Магнит», ООО «Фаворит» г. Хабаровск; ООО «Натали», ООО «Славянка», КГБ УДПИ №1, МБОУ СОШ №3, МДБОУ д/с №11, ООО «Хорская буренка» район им Лазо; КГБУ Бикинский РЦ, ИП Сазыкина Г.Д. г. Бикин; ИП Зарянко Т.Д. г. Лучегорск, с оформлением двухсторонних договоров

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оснащение баз практик

Кухня организации питания: весы настольные электронные; Папонвектомат; конвекционная печь или жар; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; стол холодильный с охлаждаемой горкой; тестораскаточная машина; планетарный миксер; диспенсер для подогрева тарелок; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка; процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; лампа для карамели; аппарат для темперирования шоколада; сифон; газовая горелка (для карамелизации); машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРPG, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Освоение программы производственной практики ПП.03 базируется на изучении учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Текущий контроль осуществляется мастером с помощью графика контрольных проверок на местах прохождения производственной практики. Промежуточная аттестация проводится по окончании производственной практики в форме защиты отчёта.

Успешное освоение производственной практики в рамках данного профессионального модуля является обязательным условием допуска обучающихся к квалификационному экзамену.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Техникума, имеющих стаж работы в данной профессиональной области 30 лет.

Квалификация педагогических работников Техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах «Педагог профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	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: – 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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по производственной практике - квалификационный экзамен по ПМ.03	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

	– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
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	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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по производственной практике - квалификационный экзамен по ПМ.03	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

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.	кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.		
---	--	--	--

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Пакет документов для отчёта по производственной практике

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента _____

(фамилия, имя, отчество)

КГБ ПОУ Хорский агропромышленный техникум

Группа №

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

студент _____, в период производственной практики

в _____

(наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. и выполнял работы:

(перечень работ и рабочих мест)

Качество выполнения работ: _____

За время прохождения практики _____

(Фамилия И.О. обучающегося)

показал, что (подчеркнуть нужное) умеет / не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен / не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет / не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет / не умеет работать в команде, высокая / низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

Оценка за трудовую дисциплину _____

прописью

Руководитель практики от предприятия: _____

подпись

И.О. Фамилия

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике по профессиональному модулю

1. Ф.И.О. студента _____

2. Место проведения практики _____

(наименование предприятия)

3. Время проведения практики

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

Код ПК	Профессиональная компетенция	Оценка уровня освоения (по пятибалльной шкале)
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	

Руководитель практики от предприятия: _____
подпись И.О. Фамилия

Руководитель практики от образовательной организации: _____
подпись И.О. Фамилия

«_____» _____ 20____ г.

ДНЕВНИК

по производственной практике по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Ф.И.О. студента _____

2. Место проведения практики _____
(наименование предприятия)

3. Время проведения практики с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Дата	Наименование выполненных работ	Оценка	Подпись наставника
Тема 1. 12 часов	1. Ознакомление со структурой предприятия, с документацией (ТК, ТТК, бракеражный журнал, санитарный журнал, инструкции по срокам хранения и реализации продукции, инструкции при работе с оборудованием, должностные инструкции повара). 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности, инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 4. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных соусов и желе. 6. Проверка соответствия количества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,		

	сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных соусов. 7. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 8. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. 9. Оценка качества соусов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Организация хранения готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка рабочего места повара. Приготовление масляных смесей, для холодных блюд и закусок, в том числе диетических. Приготовление холодных соусов на растительном масле и уксусе. Приготовление желе, для холодных блюд и закусок.		
Тема 2. 72 часа	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бутербродов, холодных закусок 8. Оценка качества бутербродов, холодных закусок. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных бутербродов, холодных закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Организация хранения готовых бутербродов, холодных закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11. Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых бутербродов на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание		

	на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 14. Расчет стоимости холодных закусок, бутербродов. Подготовка рабочего места повара. Приготовление открытых бутербродов. Приготовление сложных бутербродов (комбинированные, столичные). Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи, гамбургеры и т.д). Приготовление бутербродов закусочных (канапе, фингер фуды, и тд). Приготовление овощных и грибных блюд и закусок, в том числе с применением регионального сырья. Приготовление блюд и закусок из яиц, в том числе вегетарианских (ово-лакто) и диетических. Приготовление диетических бутербродов и канапе.		
Тема 3. 72 часа	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов. 8. Оценка качества салатов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных салатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11. Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых салатов на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		

	13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 14. Расчет стоимости салатов. Организация рабочего места повара. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из вареных овощей. Приготовление сложных салатов (салат-коктейли). Приготовление винегретов. Приготовление салатов с применением регионального сырья. Приготовление диетических салатов.		
Тема 4. 90 часов	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов. 8. Оценка качества салатов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных салатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Организация хранения готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11. Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых салатов на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		

	14. Расчет стоимости холодных блюд. Организация рабочего места повара. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, с применением регионального сырья. Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы. Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов. Приготовление холодных блюд и закусок вегетарианских и диетических.		
Тема 5. 18 часов	1. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Работа с интернет ресурсом, со сборником рецептур и литературой по кулинарии. 5. Разработка инструкционно-технологических карт, с учетом вегетарианского и диет питания с применением регионального сырья. 6. Проведение контрольных проработок. 7. Составление меню для фуршетного стола. 8. Подготовка полуфабрикатов для фуршетного стола.		
Тема 6. 6 часов	Организация рабочего места повара. Приготовление канапе, фингер фуд в ассортименте с учетом диет питания, с применением регионального сырья. Приготовление мини-закусок из мяса, птицы, рыбы и субпродуктов в ассортименте, с учетом диетического питания, с применением регионального сырья. Организация и сервировка фуршетного стола согласно меню.		
	Дифференцированный зачёт по форме защиты отчета по ПП.03	6	
	Демонстрационный экзамен	12	

Итого часов: 288часов

Руководитель практики от предприятия: _____
подпись И.О. Фамилия

«_____» _____ 20____ г.

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

на выполнение практической работы по профессиональному модулю

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

Ф.И.О. студента _____

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование работы	оценка
1	1. Произвести расчет блюда Канапе с печеночным паштетом №18, 3 пор 2. Составить ИТК блюда. 3. Приготовить и презентовать блюдо.	
2	1. Произвести расчет блюда Жареная рыба под маринадом № 121,3 пор 2. Составить ИТК блюда.	

	3. Приготовить и презентовать блюдо.	
3	1. Произвести расчет блюда Салат Столичный № 74, 3 пор 2. Составить ИТК блюда. 3. Приготовить и презентовать блюдо.	
4	1. Произвести расчет блюда Паштет из птицы в тесте № 160 Сборник Здобнова выход 500 гр 2. Составить ИТК блюда. 3. Приготовить и презентовать блюдо.	
5	1. Произвести расчет блюда Салат Коктейль с ветчиной и сыром № 91, 3 пор 2. Составить ИТК блюда. 3. Приготовить и презентовать блюдо.	
6	1. Произвести расчет блюда Салат с кальмаром сладким перцем и луком № 373, 150 гр, 3 пор 2. Составить ИТК блюда. 3. Приготовить и презентовать блюдо.	
7	1. Произвести расчет блюда Бутерброд с сельдью с яйцом № 10 (1 к)3 пор 2. Составить ИТК блюда. 3. Приготовить и презентовать блюдо.	

Работа выполнена в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Работу проверил и принял:

Руководитель практики от предприятия: _____
подпись И.О. Фамилия

Руководитель практики от
образовательной организации:

_____ И.О. Фамилия
подпись

«_____» _____ 20____ г.

5.2 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Демонстрационный экзамен

Проверяемые компетенции

Коды	Показатели оценки результата
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 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Индивидуальный оценочный лист

Ф.И.О.

Группа: ПК

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

№ п.п	Код ПК	Показатели этапов	Макс к-во	К-во баллов
Экономический расчёт				
1.	3.1	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте	4	
Организация рабочего места				
2.	3.1	Наличие полного комплекта санитарной одежды	4	
3.	3.1	Санитарная подготовка рабочего места	4	
4.	3.1	Рациональный выбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды	4	
5.	3.1	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение выполнения работ	4	
6.	3.1	Соблюдение требований техники безопасности при выполнении подготовительных работ	4	
Подготовка сырья				
7.	3.1	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)	4	
8.	3.1	Отмеривание и взвешивание сырья	4	
9.	3.1	Подготовка сырья (первичная обработка, просеивание, зачистка и д. р.)	5	
Выполнение технологического процесса				
10.	3.2-	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда	5	
11.	3.2-	Соблюдение теплового режима и времени варки продуктов	5	
12.	3.1	Рациональное распределение рабочего времени	4	
13.	3.1	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности	4	
14.	3.1	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены	4	
Подача блюда				
15.	3.1	Правильный подбор посуды для подачи блюда	4	
16.	3.2-	Соблюдение правил порционирования блюда	4	
17.	3.2-	Соответствие выхода блюда	5	
18.	3.2-	Соблюдение температура подачи блюда	4	
19.	3.2-	Оформление блюда (с элементами новизны)	4	
Бракераж блюда				
20.	3.2-	Внешний вид блюда	4	
21.	3.2-	Консистенция	4	
22.	3.2-	Цвет	4	
23.	3.2-	Вкус	4	
24.	3.2-	Запах	4	
Итого выполнения работ			100	

Критерии оценки

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 16 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 - 100	5	отлично
71 -90	4	хорошо
51-70	3	удовлетворительно
50 и менее	2	неудовлетворительно

Председатель комиссии

Суходол Г.Г.

« »

20 г.

Члены комиссии

Латынникова С.В.

Пукита С.В.

5.3 Практические задания к демонстрационному экзамену

Практические задания для проведения демонстрационного экзамена

Проверяемые профессиональные и общие компетенций: ОК 1,4,7,10; ПК 3.1 – ПК 3.6; ПО 1-5; У 1-4

Оборудование, инвентарь, посуда: Плита электрическая, пароконвектомат, стол производственный, весы, блендер погружной, функциональная посуда и инвентарь, сервировочная посуда

Время приготовления: 2,5 ч.

Задание 1	Холодная закуска «Рулет из птицы с сыром в беконе, с грушевым соусом и гарниром из брусничного желе»
Описание	1. Произвести расчет холодной закуски «Рулет из птицы с сыром в беконе, с грушевым соусом и гарниром из брусничного желе» 90/20/20 2. Составить ИТК блюда. 3. Приготовить 2 порции холодной закуски из птицы – рулет, гарнир – желе, соус - грушевый
Подача	Масса холодной закуски – максимум 130 г 2 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соусник Температура подачи тарелки от +1С до +14С Подаются два идентичных блюда

Задание 2	Холодная закуска «Рулет из птицы с сыром в беконе, с грушевым соусом и гарниром из брусничного желе»
Описание	1. Произвести расчет холодной закуски «Рулет из птицы с сыром в беконе, с грушевым соусом и гарниром из брусничного желе» 90/20/20 2. Составить ИТК блюда. 3. Приготовить 2 порции холодной закуски из птицы – рулет, гарнир – желе, соус – грушевый.
подача	Масса холодной закуски – максимум 130 г 2 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках – круглая белая

	плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соусник Температура подачи тарелки от+1С до +14С Подаются два идентичных блюда.
--	--