

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 15»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

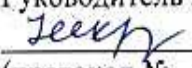
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

срок обучения 3 года 10 месяцев

2018-2022 - учебные годы

III курс

с. Бея, 2018

РАССМОТРЕНА
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Н.А. Некрасова
(протокол № 7 от 23 июня 2018 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
 О.А. Кайлачакова
«24» июня 2018 г.



СОГЛАСОВАНА
Работодатель:
Директор АУ МО
детский лагерь «Березка»
 Л.С. Жицкая
«20» июня 2018 г.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1 Область применения программы практики.....	4
1.2 Цели и задачи практики.....	4
1.3 Требования к результатам освоения практики.....	6
1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики.....	8
2 Содержание программы производственной практики.....	9
3 Условия организации и проведения производственной практики	11
3.1 Требования к учебно-методическому обеспечению практики.....	11
3.2 Требования к материально-техническому обеспечению	11
3.3 Информационное обеспечение производственной практики	11
4 Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности

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

1.2 Цели и задачи практики

Целью данной программы является создание условий для формирования первичных навыков и умений, приобретения первоначального практического опыта у обучающихся по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Задачи: формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с видом деятельности.

1.3 Требования к результатам освоения практики

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции:

ВПД	Требования к умениям и практическому опыту
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Иметь практический опыт в подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 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

	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать</p>

	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p>

Общие компетенции:

Код	Наименование профессиональных и общих компетенций
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 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Место и время проведения производственной практики:

Производственная практика обучающихся проводится на предприятиях, на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и каждым предприятием, куда направляется обучающийся. Выполнение программы производственной практики осуществляется на предприятиях по профилю профессии.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих и календарным учебным графиком. Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от образовательной организации и от предприятия (наставник). Общее руководство и контроль за практикой от образовательной организации осуществляет мастер производственного обучения. В период прохождения производственной практики с даты начала практики на обучающихся распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии. Результаты прохождения практики обучающимися представляют в образовательную организацию (отчет по практике: дневник, аттестационный лист, характеристика) и учитываются при выставлении оценки по промежуточной аттестации по практике.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 144 часа (4 недели)

III курс (второе полугодие)

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

№ п/п	Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объём часов
1	ПК 3.1-3.6	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>готовить и осуществлять непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</p> <p>творчески оформлять и подготавливать к реализации салаты разнообразного ассортимента;</p> <p>творчески оформлять и подготавливать к реализации бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента;</p> <p>творчески оформлять и подготавливать к</p>	<p>Тема 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Тема 2.1 Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.</p> <p>Тема 3.1 Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.</p> <p>Тема 4.1 Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе.</p> <p>Тема 4.2 Приготовление и оформление,</p>	<p>6</p> <p>30</p> <p>24</p> <p>18</p> <p>18</p>

	<p>реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>творчески оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовка к реализации холодных закусок.</p> <p>Тема 5.1 Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.</p> <p>Тема 5.2 Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья.</p> <p>Тема 6.1 Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>12</p> <p>12</p> <p>18</p> <p>6</p>
--	--	--	--

3 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа производственной практики;
2. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;
3. Документы по практике:
 - направление,
 - договор,
 - дневник, отчёт,
 - задание на практику,
 - аттестационный лист.

3.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы ПП. ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» осуществляется в производственных цехах ПОП (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

3.3. Информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар», в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования: М: Издательский центр «Академия», 2016 г.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий (6-е изд. стер.) учебное

пособие для нач.проф.образования Москва Издательский центр «Академия» 2015г.

Дополнительные источники:

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.pitportal.ru/>

<http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.povarenok.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Контроль и оценка результатов практики осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Оценка результатов выполняется на основе документов, подготовленных обучающимися. Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет.

4.2. Для получения оценки по практике обучающийся обязан представить следующий комплект отчетных документов:

- заполненный дневник;
- аттестационный лист;
- характеристику.

4.3. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций.

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы. Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося. Оценка по результатам практики выставляется с учетом полноты и своевременности представления дневника практики в соответствии с заданием на практику. Оценивание по практике производится в форме дифференцированного зачета. Вывод об уровне сформированности ОК и ПК (достаточном или недостаточном) руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценивания результата	Формы и методы контроля
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет

<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>Эстетичное сервирование и оформление бульонов и отваров для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного режима.</p> <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов.</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража.</p> <p>Эстетическое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение качеств и требований к безопасности готовой продукции при разогревании холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления</p>	
--	---	--

	<p>отдельных компонентов и полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для нарезки гастрономической продукции и приготовления бутербродов.</p> <p>Использование различных способов приготовления и оформления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции. Эстетично оформлены бутерброды с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения. Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным салатам.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции. Эстетично оформлены салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения, отпуска салатов.</p> <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным закускам.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Использование различных технологий приготовления основных холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции. Эстетично оформлены холодные закуски с учетом требований к</p>	
--	---	--

	<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении холодных закусок, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных к ним технологическим требованиям к основным холодным блюдам.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Использование различные технологий приготовления холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Эстетично оформлены холодные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования</p>	
--	--	--

