

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Общетеchnических и
специальных дисциплин»
Председатель _____
/ М.В. Никишина /
Протокол № 1
от «31» августа 2020г

УТВЕРЖДАЮ
заместитель директора
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Е.А. Маркелова
«__» _____ 20__ г.

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

Профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

(Профиль: социально-экономический)

Программа производственной практики по ПМ.03 разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего
профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: М.В. Никишина, преподаватель

СОГЛАСОВАНО

/ _____ /,

«__» _____ 2020г
м.п.

Уфа - 2020

Программа производственной практики по ПМ.03 разработана на основе:

1. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
2. Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013 г., № 28785
3. Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г.
4. Учебного плана ГБПОУ Уфимский политехнический колледж по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа производственной является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии: Повар, кондитер, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.).

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки 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
- подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики - 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРАКТИКИ

Результатом освоения **производственной практики** является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
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
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
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6
<i>ПК 3.1.</i>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	6
Раздел III 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		174
<i>ПК 3.2</i>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12
<i>ПК 3.3</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	54
<i>ПК 3.4</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	24
<i>ПК 3.5</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	42
<i>ПК 3.6</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36
<i>ПК 3.7</i>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
Дифференцированный зачет		2
Всего:		180

3.2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль <u>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u>		
Раздел ПП 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12
Тема 1.1 .Приготовление, подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Выборать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; текущая уборка рабочего места, технологического оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Подготавливать к реализации (порционирования (комплектования)г холодных блюд, кулинарных изделий и закусок готовых изделий, упаковка для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	6
Раздел ПП 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		174
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Приготовление салатных заправок масляных смесей: заправки на растительном масле, соусы на уксусе, масло зеленое, сырное, селечное. масло с авакато и т.д. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	6
	Приготовление холодных соусов: (соус-крем, соус майонез. маринады, желе рыбное, мясное). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ, использование различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.	6
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление салатов из сырых овощей, весенний, зеленый, из огурцов и редиса, помидоров, греческий с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности	6

	готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
	<p>Приготовление салатов из вареных овощей по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	6
	<p>Приготовление винегретов: овощных, с рыбными, мясными, нерыбных продуктов моря по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
	<p>Приготовление салатов из мяса по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
	<p>Приготовление салатов из птицы по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	6

<p>Приготовление салатов из мяса кроликов по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	6
<p>Приготовление салатов из рыбы: по ассортименту блюд предприятия использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
<p>Приготовление салатов из рыбных продуктов салат-коктейль по ассортименту блюд предприятия использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
<p>Приготовление салатов из морепродуктов, салат-коктейль по ассортименту блюд предприятия из морепродуктов использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	6

Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Приготовление бутербродов открытых, простых и сложных с мясными. рыбными продуктами, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
	Приготовление бутербродов закрытых с мясными. рыбными продуктами с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
	Приготовление бутербродов канапе с мясными. рыбными продуктами ,с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	6
	Приготовление горячих бутербродов типа гамбургер, чизбургер, хот-дог, шаурма с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного	Приготовление холодных блюд из рыбы по ассортименту блюд предприятия: рыба под маринадом, щука фаршированная с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом	6

водного сырья разнообразного ассортимента	требований к безопасности готовой продукции.	
	Приготовление холодных блюд из соленой и копченой рыбы по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Приготовление холодных блюд из рыбы: рыбное заливное с гарниром с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Приготовление холодных блюд из рыбы: сельдь с гарниром, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Приготовление холодных блюд из рыбы: сельдь рубленая с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья (с использованием кальмаров, креветок) по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6

	<p>Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья (с использованием ассорти из морепродуктов) по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
<p>Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление холодных блюд из мяса: мясное заливное с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
	<p>Приготовление холодных блюд из мяса: студень мясной, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
	<p>Приготовление холодных блюд из мясопродуктов (ассорти) по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
	<p>Приготовление холодных блюд из птицы по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
	<p>Приготовление холодных блюд из птицы: фаршированный галантин с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая</p>	6

	технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Приготовление холодных блюд из дичи по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
Тема 2.6 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	4
		Дифференцированный зачет: 2
		ВСЕГО: 180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров с ГБПОУ Уфимский политехнический колледж

Оснащение предприятий или организаций:

Оборудование:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Тестораскаточная машина;
13. Планетарный миксер;
14. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
15. Мясорубка;
16. Овощерезка или процессор кухонный;
17. Слайсер;
18. Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
19. Машина для вакуумной упаковки;
20. Газовая горелка (для карамелизации);
21. Машина посудомоечная;
22. Стол производственный с моечной ванной;
23. Стеллаж передвижной;
24. Моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение «Повар» часть 3 «Холодные блюда и закуски рыбные, мясные горячие блюда» Академия 2013
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов. А. Кулинария Академия 2013
3. Лутошкина Г. Г. Анохина Ж. С. Техническое оснащение и организация рабочего места Академия 2017г
4. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Академия 2013

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Кулинария- Москва-Экономика 2006г.
3. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва – Академия 2004
4. С.Н.Козлова Е.Ю. Феденишина Технология приготовления пищи Академия – Москва 2007г.
5. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва – Академия 2005
6. Л.С.Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология приготовления пищи Москва «мастерство» 2002 г.
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. , Технология приготовления пищи М. «Экономика»,2000
8. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум Академия 2011г
9. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» академия 2011г
10. Лутошкина Г.Г Гигиена и санитария общественного питания Академия 2011г
11. Лутошкина Г.Г Механическое. Оборудование предприятия общественного питания Академия 2010г
12. В. В. Усов. Организация производства обслуживание предприятия общественного питания. Академия 2011г
13. Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Пособие для повара Л.Н .Сопина Москва- Академия 2000г
14. В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов В.П. Андросов Академия 2005г
15. Андросов В.П.. Кулинария «Блюда из яиц, соусы, холодные закуски» Академия 2010г
16. Н. Е. Харченко. Технология приготовления пищи. Практикум.2006г
17. Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Лабораторно-практические работы для повара и кондитера 2004г
18. Харченко Н.Е. Сборник рецептур и блюд и кулинарных изделий Академия 2010г
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2000г
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2011г
21. Журнал «Питание и общество»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных 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 – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, 	Предоставлены по итогам практике -Защита практической работы; - отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ . Технически грамотным комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.

	<p>кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных 	<p>Предоставлены по итогам практики</p> <p>-Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ .</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ</p>

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов,</p>	<p>прохождения практики, о выполнении видов работ . Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ</p> <p>Предоставлены по итогам практике -Защита практической работы; - отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ . Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое</p>
---	---	---

<p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных 	<p>участие в выполнении работ</p> <p>Предоставлены по итогам практике -Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ .</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ</p>
---	--	---

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и 	
---	---	--

	<p>оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую 	
--	--	--

	<p>домашнюю птицу, дичь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; 	
--	---	--

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
--	---	--

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 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

	деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</p> <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>