

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
УЧЕБНОЙ**

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

43.01.09 Повар, кондитер
код и наименования профессии

2023 г

РАССМОТРЕНА
 Методической
 комиссией кулинарного отделения
 Протокол № _____
 от « _____ » _____ 202__ г.
 Председатель комиссии
 _____ Круподер Юлия Сергеевна
 (подпись) (Ф.И.О.)

Разработана на основе
 ФГОС СПО РФ
43.01.09 Повар, кондитер
 (код, название профессии)

Заместитель директора по УПР
 _____ Иванченко Людмила Николаевна
 (подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год

Протокол № _____ заседания преподавателей и мастеров кулинарного
 отделения

от «__» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год

Протокол № _____ заседания преподавателей и мастеров кулинарного
 отделения

от «__» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

Составители: Орехова Наталья Алексеевна мастер производственного
 обучения ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучский колледж промышленности и
 сервиса»
 (Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Программа согласована: Коршунов Сергей Анатольевич
 (Ф.И.О. старший мастер)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	стр.4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр.6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	стр.9
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр. 18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.	.. стр.23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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

1.2. Цели и задачи учебной практики

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

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд,
- кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего **198** часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК1 0	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК1 1	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК3.1	Четкая организация и правильное выполнение подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	ПК 3.2	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления и хранения холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	ПК 3.3	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления и творческое оформление, и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе холодных закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.4	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе холодных закусок разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ПК 3.5	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 3.6</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
---	-------------------	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6	ПМ.03 <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</u>	198 часов Неделя – в соответствии с учебным планом.	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Организация рабочего места в холодном цехе, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Охрана труда, Техника безопасности, правила санитарии и гигиены.	6
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	2.. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	6
		3. Методы приготовления и приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей, пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	6
		4. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству соусов для холодных блюд и закусок. Приготовление соуса майонез и его производных; соуса хрен, горчицы. Определение степени готовности соусов. Хранение и требования к качеству холодных соусов.	6

		5. Приготовление заправок для холодных блюд разнообразного ассортимента, Приготовление маринадов, желе мясного и рыбного. Определение степени готовности. Хранение и требование к качеству.	6
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		6. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление салатов из сырых овощей с использованием различных технологий приготовления. Требование к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Оформление, подача салатов из сырых овощей Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из сырых овощей.	6
		7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление картофельных салатов с использованием различных технологий приготовления. Требование к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Оформление и подача салатов картофельных. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6
		8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление салатов из вареных овощей с использованием различных технологий приготовления. Требование к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Оформление и подача салатов из вареных овощей. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6

		<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Использование различных технологий приготовления. Определение степени готовности салатов для подачи. Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление салатов из мяса, птицы. Использование различных технологий приготовления. Определение степени готовности салатов для подачи. Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление винегретов с использованием различных технологий приготовления. Требования к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Оформление и подача винегретов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении винегретов.</p>	6
		<p>12. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Приготовление салатов фруктовых с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические, санитарно-гигиенические режимы приготовления. Оформление и подача салатов – коктейлей. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.</p>	6

		13. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление салатов региональных кухонь мира. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14. Приготовление, оформление и подача мясных гастрономических товаров порциями. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Оформление и подача.	6
		15. Приготовление, оформление и подача рыбных гастрономических товаров порциями. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Оформление и подача.	6
		16. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья для бутербродов. - Приготовление открытых бутербродов (простых, сложных). Оформление и подача закрытых бутербродов и гастрономических продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	6
		17. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья для бутербродов. - Приготовление закрытых и горячих бутербродов. Оформление и подача закрытых и горячих бутербродов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	6

		<p>18. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>- Приготовление бутербродов – канапе применяя различные технологии. Оформление и подача бутербродов-канапе. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
		<p>19. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. Приготовление волованов, с различными продуктами. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p>	6
		<p>20. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. Приготовление корзиночек, с различными продуктами. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	6
		<p>21. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. Приготовление тарталеток с различными продуктами. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	6
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок разнообразного</p>	<p>22. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из овощей (перец, кабачки, баклажаны жареные, фаршированные овощи). Оформление и подача.</p>	6

	ассортимента	Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
		23. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей (икра овощная, кабачковая, свекольная, грибная и др) Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		24. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, сыра: яйца под майонезом с гарниром; яйца рубленные с маслом и луком; яйца фаршированные; яйца с икрой; салат яичный; сыр порциями. Определение степени готовности. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		25. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь с гарниром, сельдь рубленая, форшмак). Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из рыбы.	6
		26. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (рыба отварная с гарниром и хреном, рыба заливная, рыба жареная под маринадом, галантин из рыбы). Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из рыбы.	6
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней	27. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление блюд из мяса (мясо отварное с гарниром, мясожареное с гарниром.). Определение степени готовности. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении	6

	птицы, дичи разнообразного ассортимента	основных холодных блюд и закусок	
		28. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление блюд из мяса: мясо заливное; язык заливной: мясное ассорти. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		29. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление блюд из мясопродуктов : паштет из печени. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		30. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление холодных блюд из, птицы: птица отварная с гарниром; птица жареная с гарниром. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		31. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление блюд из птицы: (птица заливная, студень из субпродуктов птицы; рулетов фаршированных и т.д.) Определение степени готовности. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		32. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов региональной кухни. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		33. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление холодных блюд из,	6

		птицы региональной кухни. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Дифференцированный зачет	
	Всего часов		198

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по реализации профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматривается следующая основная документация по учебной практике:

- положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программа учебной практики;
- учебный план по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
- перечень учебно-производственных работ
- расписание занятий;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- график проведения учебной практики;
- инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий);

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Учебная кухня – ресторан в образовательном учреждении, оснащена современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

С руководителями баз практики заключаются договора, обучающиеся направляются для прохождения практики, согласно графика.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

бойлер для горячей

воды -1шт.,

блендер-1шт.,

слайсер-1шт.,
миксер-1шт.,
тостер -1шт.,
мясорубка
МИМ-80 -1шт., мясорубка
МИМ-60 -1шт.,
плита электрическая
ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 - 2шт., холодильный
шкаф ШХ-0,4 -1шт.,
котел КПЭ250 -1шт., электросковорода -1шт., электрофритюрница-1шт.,
электрочайник-1шт.,
микроволновая
печь-1шт.,
ванна-мойка - 4шт.,
стол обеденный -15шт., стол
металлический - 12шт., стол
производственный -12шт.,
стол-стойка -3шт.,
шкаф-витрина - 2шт., доска
разделочная -78шт., ножи поварской
тройки - 6шт.,
шкаф подвесной -4шт., стеллаж
передвижной -1шт., электронные
весы -2шт.,
весы настольные -1шт., весы
циферблатные-1шт., кастрюля -12шт., сковородка -12шт., сотейник - 2шт.,
лоток -12шт.,
разнос -12шт.,
сито -2шт.,
черпак -12шт.,
грохот -2шт.,
противень - 6шт.,
шумовка - 4шт.,
вилка десертная -12шт., вилка
закусочная -12шт.,
вилки столовая -12шт.,
лопатка - 6шт.,
веселка - 4шт.,
вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,
яйцезрезка -1шт.,
щипцы для
салата -1шт.,
колотница - 4шт.,
соусник -15шт.,

тарелка мелкая
 столовая -14шт.,
 тарелка глубокая
 столовая -14шт.,

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
4. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие /Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие /В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник /В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания /А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
7. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации.

Руководство практикой осуществляется мастерами производственного обучения, а со стороны предприятия- руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

Мастер производственного обучения, непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере по профессии Повар, кондитер.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профессиональных организациях.

Производственная практика осуществляется на предприятия общественного питания по 1 и более человек. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Основные требования к компетенциям наставников производственного обучения:

- разработка содержания обучения с учетом законодательства в сфере профессионального образования, требований охраны труда экологической безопасности, научно- технического, технологического прогресса;
- обеспечение достижения студентами положительных результатов (в том числе, создание условий, которые способствуют успешному обучению и развитию профессиональной культуры мотивация к деятельности, обратной связи со студентами);
- Выбор практик ориентировочных, интерактивных методов и материалов обучения соответственно целевой аудитории и использование их в соответствии с учебной или рабочей ситуацией, ориентация на компетенцию действия через качественное выполнение технологических, производственных процессов;
- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажа обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечению безопасности обучающихся при выполнении заданий по учебной практике проводятся инструктажи по охране труда на основе:

- методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда;

- положение об организации работы по охране труда учебно-производственного процесса в ККПС;
- инструкции по ОТ Повар: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 21. Кондитер: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 23.
- инструкция по пожарной безопасности протокол №216 от 01.09.2020 г.
- инструкция № 1-п.
- рабочие программы профессиональных модулей.

Инструкция по охране труда при прохождении производственной практики на предприятиях регистрируются в журнале учета обучения по профессиональным модулям с наличием личной подписи студентов.

Вводные, повторные, и целевые инструктажи с обучающимися проводятся и регистрируются в журнале регистраций инструктажей по охране труда.

Учет несчастных случаев с обучающимися ведется в журнале учета несчастных случаев по образовательному учреждению.

Продолжительность рабочего дня обучающихся в период учебной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и 	<p>Текущий контроль: -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий на практических/ лабораторных занятиях; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -выполнения заданий</p>

	<p>производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>экзамена по модулю;</p> <p>-экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 	

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – 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 	
--	--	--

	<p>размеру и форме тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораторных занятий;

	профессиональной деятельности;	– заданий по учебной и производственной практике;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	– заданий для самостоятельной работы
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	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
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	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные	

документацией на государственном и иностранном языках	профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024