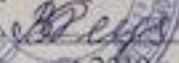


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор
ООО «Восторг» и/или «Вечернее»

Жукова В. Н. 
« 30 » августа 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ГБНОУ ВО «СПК»

Зварич В.Г. 
« 20 » августа 2019 г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ
ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА


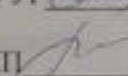
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

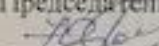
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки
2019

Программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и требованиями стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

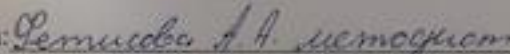
РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
Цикловой
методической комиссией
технологии общественного питания
Протокол № 11
от « 19 » 06 2019 года

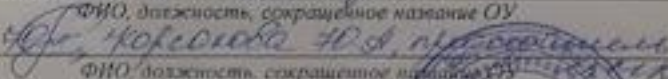
Зам. директора по УР  Соломина Л.В./
Заведующая УиПП  / Воропаева Ю.А./

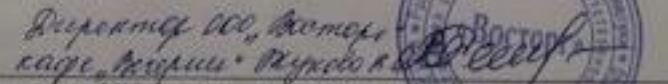
Председатель ЦМК
 Корсакова Ю.А.

Составители (авторы): Зеленина Е.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СПК» специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Эксперты:
Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:  Лемисова А.А. методист

Содержательная экспертиза:  Кобеева Н.С. Ф.И.О., должность, сокращенное название ОУ

Внешняя экспертиза:
Содержательная экспертиза:  Восток В.В. Ф.И.О., должность, полное название ОУ СПО или ВПО



СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1	Область применения программы производственной практики.....	4
1.2	Цели и задачи производственной практики, требования к результатам	4
1.3	Место производственной практики в структуре ОП.....	5
1.4	Трудоёмкость и сроки проведения производственной практики.....	5
1.5	Места прохождения производственной практики.....	6
2	Результаты освоения программы производственной практики	7
3	Структура и содержание производственной практики.....	10
4	Условия реализации программы производственной практики.....	16
4.1	Требования к проведению производственной практики.....	16
4.2	Учебно-методическое обеспечение производственной практики.....	16
4.3	Требования к материально-техническому оснащению рабочих мест на базе практики.....	17
4.4	Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики.....	18
4.5	Информационное обеспечение производственной практики.....	18
5.	Контроль и оценка результатов производственной практики.....	20
	Приложение 1 – Перечень производственных работ по производственной практике.....	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения обучающимися основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», включающей в содержательную часть требования к виду деятельности, утвержденными в профессиональном стандарте 33.011 «Повар», а также требования стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Основной целью производственной практики является: получение обучающимися практического опыта при освоении основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» посредством формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и вида деятельности, предусмотренными профессиональным стандартом 33.011 «Повар».

Задачи производственной практики

Основными задачами производственной практики является приобретение обучающимися профессиональных умений и получения практического опыта по выполнению следующих видов работ, предусмотренных требованиями основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта 33.011 «Повар», стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»:

- Подготавливать, убирать рабочее место, выбирать, подготавливать к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы.
- Выбирать, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам. Подготавливать их к использованию.
- Организовывать рабочее место повара, подбирать производственное технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.

Поддерживать рабочее место в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

- Использовать различные технологии приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
- Определять степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
- Сервировать стол, оформлять и эстетически подавать простые холодные блюда и закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
- Упаковывать, складировать неиспользованные продукты.
- Порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Обеспечивать условия, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

1.3. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится после прохождения междисциплинарных курсов: **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок и **МДК 03.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в рамках профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.4. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента проводится концентрировано, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы.

Сроки ее проведения определяются учебным планом, календарным учебным графиком образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Трудоемкость производственной практики составляет 180 академических часа (5 зачетных единиц – 5 недель) и проводится на 3 курсе в 5-м семестре, включая дифференцированный зачет по итогам производственной практики.

1.5. Места прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на базах сторонних организаций, осуществляемая на основе двусторонних договоров между ГБПОУ ВО «СПК» и соответствующими предприятиями, организациями или учреждениями.

Общие требования к подбору баз практик:

область профессиональной деятельности организаций – баз практики: 33
Сервис, оказание услуг населению (по направлению общественное питание);

оснащенность современным оборудованием;

наличие квалифицированного персонала;

близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является практический опыт выполнения трудовых функций профессионального стандарта 33.011 «Повар», требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело» чемпионата, а также практический опыт овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», с соответствующими ему **общими компетенциями(ОК):**

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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
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

С целью овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента должен:

приобрести практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

уметь:

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

С целью реализации требований работодателей, ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место предусмотрено увеличение объема производственной практики за счет вариативной части на 72 часа.

Вариативная часть направлена на приобретение нового практического опыта, при освоении вариативной профессиональной компетенции ПКв 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира, по виду профессиональной деятельности, в рамках международных требований подготовки специалистов по компетенции «Поварское дело», международного движения WorldSkills и требований регионального рынка труда.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

уметь:

- рассчитывать расход сырья и продуктов для приготовления холодных соусов и салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы
- составления технологических схем производства холодных соусов, салатов и винегретов, бутербродов, холодных блюд и закусок из мяса, субпродуктов, мясных гастрономических продуктов, рыбы, рыбных гастрономических продуктов и морепродуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, яиц, сыра, овощей и грибов;
- составления нормативной документации для приготовления салатов и винегретов
- производить расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухонь народов мира
- производить приготовление, оформление, отпуск и подачу холодных блюд и закусок кухонь народов мира

иметь практический опыт в:

- приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации холодных блюд из кролика, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации теплых салатов, салатов-коктейлей, не перемешиваемых и десертных салатов;
- умении работы с программным обеспечением на производстве, раздаче
- приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни мира

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Раздел практики	Виды работ	Наименование тем производственной практики, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
<p>Раздел 1. Выполнение работ по организации обеспечения деятельности организации питания по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд и закусок</p>	<p>Участие в разработке нормативно-технологической документации организации питания: технико-технологических карт, технологических карт, схем технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок. Адаптация рецептур холодных блюд и закусок в соответствии с особенностями заказа, использования сезонных видов сырья, на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовления холодных блюд и закусок. Работа с программным обеспечением деятельности организации питания. Участие в заполнении документов на отпуск сырья, полуфабрикатов со склада на производство: реализацию и отпуска холодных блюд и закусок кухни.</p>	<p style="text-align: center;">Тема 1.1 Организация обеспечения деятельности организации питания по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд и закусок</p>	<p>24</p>
<p>Раздел 2. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным соусам и заправкам. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p>	<p style="text-align: center;">Тема 2.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>12</p>

	<p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления холодных соусов и заправок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных соусов и заправок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями</p>		
<p>Раздел 3. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению салатов и винегретов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам и винегретам. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления салатов и винегретов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>	<p>Тема 3.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения салатов и винегретов разнообразного ассортимента</p>	<p>24</p>

	<p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации салатов и винегретов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		
<p>Раздел 4. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению бутербродов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления салатов и винегретов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>	<p>Тема 4.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения бутербродов разнообразного ассортимента</p>	<p>12</p>

	<p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Сервировка стола, оформление и эстетическая подача салатов и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		
<p>Раздел 5. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Сервировка стола, оформление и эстетическая подача холодных блюд и</p>	<p>Тема 5.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>60</p>

	<p>закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		
<p>Раздел 6. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению бутербродов, соусов, заправок, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы региональных кухонь народов мира</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов национальной кухни народов мира</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам национальной кухни народов мира. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок по ассортименту и меню национальной кухни народов мира базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p>	<p>Тема 6.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения бутербродов, соусов, заправок, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы региональных кухонь народов мира</p>	<p>48</p>

	<p>Сервировка стола, оформление и эстетическая подача холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента национальной кухни народов мира, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета ИТОГО:			180 часов, (5 недель)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к проведению производственной практики

4.1.1. Перед началом производственной практики каждый обучающийся должен пройти вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

4.1.2. Обучающиеся в период производственной практики обязаны:

- выполнять виды работ, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности в организации, на базе которой осуществляется прохождение производственной практики;
- соблюдать действующие в правила распорядка организации, на базе которой осуществляется прохождение производственной практики.

4.1.3. Контроль прохождения производственной практики возлагается на руководителя производственной практики ГБПОУ ВО «СПК».

4.2. Учебно-методическое обеспечение производственной практики

Перед началом практики заведующий учебной и производственной практикой и преподаватель, ответственный за производственную практику, проводят организационное собрание обучающихся.

Цели организационного собрания:

- 1) объявление сроков проведения производственной практики;
- 2) знакомство с программой, целями и задачами производственной практики;
- 3) инструктаж по общим положениям техники безопасности, пожарной безопасности и охране труда;
- 4) выдача дневников по производственной практике, методических рекомендации для оформления отчета по производственной практике;
- 5) определение порядка прибытия на базу практики и выполнения заданий под руководством ответственного лица от организации.

В установленный день завершения практики заверенные подписью руководителя производственной практики от предприятия и печатью предприятия дневник и отчет сдаются руководителю производственной практики от колледжа.

4.3 Требования к материально-техническому оснащению рабочих мест на базе практики

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Сифон;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ ВО «СПК», имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.5. Информационное обеспечение производственной практики

Печатные издания:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»/ Г.П. Семичева. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 234 с.

2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования по профессии «Поварское и кондитерское дело»/ Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 256 с. : ил., [16] с. цв. вкл.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>

4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. В ходе производственной практики осуществляется промежуточный контроль успеваемости обучающихся по пятибалльной системе.

Выполнение обучающимися видов работ, предусмотренных разделами программы производственной практики, оценивается руководителем производственной практики по окончании прохождения практики.

5.2. По итогам производственной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.3. В ходе проведения промежуточной аттестации оценивается качество, полнота, правильность выполнения обучающимся конкретного вида (варианта) работы, качество оформления отчета по результатам выполнения задания, приобретенный практический опыт в рамках формируемых профессиональных компетенций (ПК 3.1 – ПК 3.6, ПКв 3.7) по основному виду деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, профессионального стандарта 33.011 Повар, стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

Результаты прохождения производственной практики (освоенные компетенции)

ПК	Показатель оценки ПК (с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар и стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей 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 	<ul style="list-style-type: none"> – дневник по производственной практике – оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики – дифференцированный зачет по производственной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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, бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов, бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, 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 соусов, бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд и закусок отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; 	<ul style="list-style-type: none"> – дневник по производственной практике – оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики – дифференцированный зачет по производственной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю
<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>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</p>		

<p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ПКв 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира</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 	
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Определять этапы решения задачи; Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составлять план действия; Определять необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Адаптировать свои методы работы в различных ситуациях (WSR).</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе при выполнении работ производственной практики</p> <p>Характеристика обучающегося, составленная руководителем производственной практики от предприятия</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи для поиска информации; Определять необходимые источники информации; Планировать процесс поиска; Структурировать получаемую информацию; Выделять наиболее значимое в перечне информации; Оценивать практическую значимость результатов поиска; Оформлять результаты поиска.</p>	

<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Применять современную научную профессиональную терминологию; Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Брать на себя личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. Объективно оценивать личные качества и свою производительность. (WSR).</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Обнаруживать недостатки в определенных процессах и находить пути их решения вместе с командой. Соблюдать правила делового этикета в общении с коллегами и потребителями (WSR).</p>	
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p> <p>Быть коммуникабельным и гибким в сложных, неординарных, непредвиденных ситуациях (WSR).</p>	
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных ситуациях (WSR).</p>	
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Применять различные методы энергосбережения при использовании оборудования при приготовлении кулинарной продукции. Использовать ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд(WSR).</p>	
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Использовать современное программное обеспечение.</p>	

профессиональной деятельности	Работать с базовым компьютерным оборудованием (WSR).	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Тематика производственных работ	Количество часов
Организация обеспечения деятельности организации питания по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд и закусок	24
Организация процессов приготовления, реализации и хранения холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения салатов и винегретов разнообразного ассортимента	24
Организация процессов приготовления, реализации и хранения бутербродов разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	60
Организация процессов приготовления, реализации и хранения бутербродов, соусов, заправок, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы региональных кухонь народов мира	48