

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ТОГБПОУ «АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

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

43.01.09 «Повар, кондитер»

пос. совхоза «Селезнёвский»

2020


Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Зав. столовой ПАО Пигмент

Зам. директора по учебной работе


О.В. Кирсанова


Н.Н. Морохова


«28» августа 2020г.

«28» августа 2020г.

Организация-разработчик: ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»

Автор: Козловцева Н.С., преподаватель ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»

Рецензенты:

Ст. Повар ПАО Пигмент Андреева Л.И.

Родина М.А., преподаватель ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии по специальностям Экономика и бухгалтерский учет(по отраслям), Технология общественного питания и профессии Повар, кондитер.

Председатель цикловой комиссии  Л.А. Яковлева

Протокол № 11 от 25.06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 8 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 9 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики **ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12. 2016 г. № 1569, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:

В результате производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

| Код | Наименование ПК |
|---------------|---|
| 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 |

1.2. В результате освоения производственной практики студент должен приобрести практический опыт:

| ВД | Требования к практическому опыту |
|-------------|---|
| ВД 3 | <ul style="list-style-type: none">- подготовки, уборки рабочего места;- выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;- приготовления, творческом оформлении, 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. |

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - **108** часов

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Темы заданий | Объем времени | Формы текущего контроля |
|---|---|---|---------------|---|
| ПП 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | <u>108</u> | |
| 1 | <i>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента</i> | Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами | 6 | Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ |
| 2 | | Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. | 12 | |
| 3 | | Оценивать качество, безопасность и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. | 6 | |
| 4 | | Подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты к использованию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 6 | |
| 5 | | Подобрать производственно-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. | 12 | |

| | | | | |
|----|---|--|----|--|
| 6 | | <p>Сохранять температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> | 6 | |
| 7 | <p>Приготовление подготовка реализации</p> <p>салатов, бутербродов, холодных блюд</p> <p>закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>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</p> | 12 | <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ</p> |
| 8 | | <p>Определять степень готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доводить до вкуса бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента</p> | 6 | |
| 9 | | <p>Оформлять и подавать бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче</p> | 12 | |
| 10 | | <p>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</p> | 6 | |
| 11 | | <p>Подготавливать ингредиенты для салатов, правильно подбирать заправки, основные продукты и ингредиенты к ним, нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> | 12 | |
| 12 | | <p>Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдая режим хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы.</p> <p>Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> | 12 | |

| | | | |
|-------|---|-----|--|
| | <p>Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Помыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и разложить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> | | |
| Итого | | 108 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики по профилю профессии.

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно после прохождения соответствующих профессиональных модулей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Практика завершается квалификационным экзаменом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета

о практике в соответствии с заданием на практику.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

| Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|---|
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, | - Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; | <i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной</i> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>- соблюдение правил хранения сырья;</p> | <p><i>практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i></p> |
| <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> | <p>- выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; - соблюдение правил хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p> | <p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i></p> |
| <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> | <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление салатов разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p> | <p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i></p> |
| <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p> | <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении бутербродов,</p> | <p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при</i></p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>подготовку реализации бутербродов, холодных разнообразного ассортимента.</p> | <p>к канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p> | <p><i>выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> <p><i>Отчет по производственной практике</i></p> |
| <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> | <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p> | <p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> <p><i>Отчет по производственной практике</i></p> |
| <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое</p> | <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при</p> | <p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при</i></p> |

| | | |
|---|--|--|
| оформление и подготовку реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. | <i>выполнении работ на различных этапах производственной практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i> |
|---|--|--|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| | | |
|--|---|---|
| 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; - разработка детального плана действий; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению | <i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i> |
|--|---|---|

| | | |
|--|--|---|
| | плана. | |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности | <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 профессиональной деятельности. | <p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> <p><i>Отчет по производственной практике</i></p> |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | <ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. | <p><i>Отчет по производственной практике</i></p> |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности. | <p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе. | <p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> | <p>- понимание значимости своей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в конкурсах профессионального мастерства; - активное участие во внеклассных мероприятиях по профессии.</p> | <p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p> | <p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> |
| <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>- адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p> | <p><i>Отчет по производственной практике</i></p> |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, в соответствии с ситуацией обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> | <p><i>Отчет по производственной практике</i></p> |

