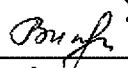


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по
учебной работе
 С.П. Вихрова
« 31 » августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

**Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования**

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного стандарта по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от
9 декабря 2016 года № 1569 и учебного плана, утверждённого
Педагогическим советом от 24. 05. 2018 года, протокол №4

Организация-разработчик: областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-
технологический техникум»

Разработчики:

Кудрявцева Н.В. мастер производственного обучения

Кравченко С.В. методист УМО

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением
цикловой методической комиссии «Общественное питание»

от _____ 2018г., протокол № _____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	6
3. Условия организации и проведения производственной практики	24
4. Требования к материально-техническому обеспечению	27
5. Контроль и оценка результатов производственной практики	29
6. Перечень учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills Russia, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

Программа **производственной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

Освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести общие компетенции (ОК):

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 общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по профессии.

Цели производственной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи производственной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;

- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;

- править кухонные ножи;

- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;

- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

- выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;

- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;

- оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;

- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
- своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **производственной практики** должен при **приготовлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента иметь практический опыт:** приготовления и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
- править кухонные ножи;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;
- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
- оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
- своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

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

№ темы	Наименование темы	Количество часов	Количество дней
1	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	12	2
2	Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	54	9
3	Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	36	6
4	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	78	13
	Итого	180	30

- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;
- правила снятия остатков;
- правила обращения с тарой поставщика;
- ответственность за сохранность материальных ценностей;
- правила поверки весоизмерительного оборудования;
- правила приема продуктов по количеству и качеству;
- правила снятия остатков на рабочем месте;
- правила проведения контрольного взвешивания продуктов.

2.1 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ 03.- 180

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

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

№ темы	Наименование темы	Количество часов	Количество дней
1	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	12	2
2	Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	54	9
3	Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	36	6
4	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	78	13
	Итого	180	30

2.3.Содержание производственной практики

[illegible]

			заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Презентация блюд.
		6	Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Приготовление салатов из сырых овощей, весенний, зеленый, из огурцов с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Оценка качества блюд.
		6	Тема 2.2 Приготовление салатов из сырых овощей, из огурцов и редиса, помидоров, греческий с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и

			оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
		6	Тема 2.3 Приготовление салатов из вареных овощей по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок
		6	Тема 2.4 Приготовление винегретов: овощных, с рыбными, мясными, нерыбных продуктов моря по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение

			степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
		6	Тема 2.5 Приготовление салатов из мяса по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
		6	Тема 2.6 Приготовление салатов из птицы по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические

			санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
		6	Тема 2.7 Приготовление салатов из дичи по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок
		6	Тема 2.8 Приготовление салатов из рыбы: по ассортименту блюд предприятия использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой

			продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Оценка качества продукции.
		6	Тема 2.9 Приготовление салатов из морепродуктов по ассортименту блюд предприятия использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок

		6	Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Тема 3.1 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента Приготовление бутербродов открытых, простых и сложных с мясными, рыбными продуктами, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима.
		6	Тема 3.2 Приготовление бутербродов канапе с мясными, рыбными продуктами, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых

			холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима. Тема 3.3 Приготовление бутербродов закрытых с мясными, рыбными продуктами с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима.
		6	Тема 3.4 Приготовление горячих бутербродов типа гамбургер, чизбургер, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Оценка качества продукции.
		6	Тема 3.5 Приготовление горячих бутербродов типа хот-дог с

			использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи.
		6	Тема 3.6 Организация процесса приготовления и отпуск закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов: сельдь с луком, сельдь с гарниром; приготовление и отпуск закусок из мяса, птицы, мясных гастрономических продуктов, яиц. Использовать различные технологии приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Оценка качества продукции.
		6	Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Приготовление холодных блюд из рыбы по ассортименту блюд предприятия: рыба под маринадом с использованием

			различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй , доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества продукции.
		6	Тема 4.2 Приготовление холодных блюд из рыбы по ассортименту блюд предприятия, щука фаршированная с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй , доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества продукции.
		6	Тема 4.3 Приготовление холодных блюд из соленой и копченой рыбы по ассортименту блюд предприятия с использованием различных

			требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества продукции.
		6	Тема 4.6 Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья (с использованием кальмаров, креветок) по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		6	Тема 4.7 Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья (с использованием ассорти из морепродуктов) по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества продукции.

			технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй , доведение до вкуса, подготовка для подачи. Оценка качества продукции.
		6	Тема 4.4 Приготовление холодных блюд из рыбы: рыбное заливное с гарниром на одну порцию, рыбное заливное с гарниром (многопорционное) с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в , доведение до вкуса, подготовка для подачи. Оценка качества продукции.
		6	Тема 4.5 Приготовление холодных блюд из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь рубленая с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности , доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом

		6	Тема 4.8 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Приготовление холодных блюд из мяса: мясное заливное с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества продукции.
		6	Тема 4.9 Приготовление холодных блюд из мяса: студень мясной, с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.

		6	Тема 4.10 Приготовление холодных блюд из мясопродуктов (ассорти) по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		6	Тема 4.11 Приготовление холодных блюд из птицы по ассортименту блюд предприятия с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества продукции.
		6	Тема 4.12 Приготовление холодных блюд из птицы: фаршированный галантин с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и

		6	требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества продукции. Тема 4.13 Разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Определение качества продукции. Зачет.
Всего		180	

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Перед прохождением практики обучающимся выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером п/о в соответствии с рабочей программой производственной практики. Перед началом производственной практики обучающимся необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении производственной практики. Обучающийся приступает к работе только после издания приказа по учебному заведению, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый обучающийся ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и другие данные, указанные в дневнике.

За каждым обучающимся на предприятии закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения производственных работ. Во время работы обучающийся должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения контролирует обучающихся по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает обучающимся помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении обучающимися своей группы практических квалификационных работ. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на обучающегося. После окончания практики обучающиеся сдают дневники мастеру п/о. Наличие дневников необходимо для допуска к экзамену квалификационному по профессиональному модулю.

4. Требования к материально-техническому обеспечению

4.1 Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить производственную практику):

Ресурсы:

Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов: (подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами);

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные;

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина;

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка;

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик;

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тятка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов;

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Участок для обработки сырья: (Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика);

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные;

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки;

Механическое оборудование: процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая;

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик;

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбачистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы;

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

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

1. Рабочая программа производственной практики;
2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;
6. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ (редакция от 29.07.2017) «О техническом регулировании» »;
7. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями);
8. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
9. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.;
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.;

- 11 договор с организацией на организацию и проведение производственной практики;
- 12 приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- 13 приказ о распределении обучающихся по местам практики;
- 14 график учебного процесса;
15. протоколы аттестации производственной практики.

Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика осуществляется концентрированно. Производственная практика является составляющей частью профессионального модуля: **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Производственная практика, направленная на освоение рабочей профессии предполагает наличие у мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ОПОП по специальности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам:

- Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
- Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
- Определение этапов решения задачи;

- Определение потребности в информации;
- Осуществление эффективного поиска;
- Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;
- Разработка детального плана действий;
- Оценка рисков на каждом шагу;
- Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана;

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:

- Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
- Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов;
- Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
- Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:

- Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности);
- Применение современной научной профессиональной терминологии;
- Определение траектории профессионального развития и самообразования;

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:

- Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;
- Планирование профессиональной деятельности;

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:

-Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;

-Проявление толерантности в рабочем коллективе.

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей:

-Понимание значимости своей профессии;

-Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей;

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:

-Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

-Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте;

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности:

-Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;

-Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

-Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке:

-Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;

-Ведение общения на профессиональные темы.

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере:

- Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
- Составление бизнес- плана;
- Презентация бизнес-идеи;
- Определение источников финансирования;
- Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.

Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.

6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
7. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

9. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
11. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
12. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
14. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. 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.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.