



Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности (далее производственная практика) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения квалификаций: и основных видов деятельности (ВД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании обучающихся по профессии 33.011 «Повар»; является составной частью программ повышения квалификации и переподготовки кадров в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.

## 1.2 Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Производственная практика ПП. 03 является составной частью профессионального модуля ПМ.03

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

## 1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

## 1.4. Общий объем времени, предусмотренный для производственной практики - 144 часа (4 недель)

## 1.5 Форма промежуточной аттестации:

Формой промежуточной аттестации производственной практики является – дифференцированный зачет.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Требования к результатам освоения производственной практики:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

ПП.03	ВД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p> <p><b>Уметь:</b> 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</p>

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Объем времени и сроки проведения рабочей программы производственной практики

Коды формируемых компетенций	ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Производственная практика	Объем времени, отводимый на производственную практику (час)	Сроки проведения производственной практики (курс)
ПК 3.1. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 1. Подготовка рабочего место, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	3
ПК 3.2. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	12	
ПК 3.3. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	36	
ПК 3.4. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	36	
ПК 3.5 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	24	
ПК 3.6. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	24	
ПК 3.1-3.6 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6	
<b>Итого</b>		<b>144</b>	

### 3.2. Содержание производственной практики

Код формируемых компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Наименование тем производственной практики	Виды работ	Количество часов по темам	Уровень освоения
ПК. 3.1. – 3.6. ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10	ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	<b>Тема 1</b> Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	3
		<b>Тема 2</b> Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления основных холодных соусов на растительном масле, на уксусе, масляных смесей. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления салатных и селедочных заправок. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3

		<b>Тема 3</b> Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология Приготовления холодных салатов овощных, бобовых, грибных и из яиц. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовления винегретов разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовления холодных салатов мясных разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовления холодных салатов рыбных разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовления холодных салатов из морских и океанических	6	3

			продуктов. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление холодных салатов из мяса птицы и дичи. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
		<b>Тема 4</b> Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных бутербродов разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления канапе разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места.	6	3

			Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных закусок из мяса. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных закусок из птицы и дичи. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
		<b>Тема 5</b> Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд	6	3

			органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных банкетных блюд из рыбы. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных банкетных блюд из нерыбного водного сырья. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
		<b>Тема 6</b> Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.	6	3
			Органолептическая оценка качества сырья и	6	3

		<p>продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из дичи разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
		<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления банкетных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>	6	3
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>			<b>6</b>	<b>3</b>
			Всего часов	<b>144</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Организация практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ МО «АТТ «Дубна» и организациями.

ГБПОУ МО «АТТ «Дубна» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ МО «АТТ «Дубна» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих. За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

### **4.3. Учебно-методическое обеспечение:**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- дневник практики (приложение №1)
- отчет по практике (приложение №2)
- аттестационный лист студента (приложение №3)
- характеристика студента (приложение №4)

#### **4.4. Информационное обеспечение**

##### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

##### **4.4.1. Основная литература**

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник/ Г.П. Семичева. - М: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.
2. 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», 2014. – 320 с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебник/ Н.Э. Харченко. - М: Издательский центр «Академия», 2016. – 512с.

##### **4.4.2. Дополнительная литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

##### **4.4.3 Интернет ресурсы:**

1. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации URL: <http://docs.cntd.ru/gost>
2. Электронно-библиотечная система : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>ПК .3.1. – 3.6.</b></p> <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: 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 холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию</p>

расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и

форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.

**ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10:**

Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе понимание значимости своей профессии точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
--	--

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Балльная оценка освоения компетенций
ПК 3.1. – 3.6.	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы на производстве.</p>	От удовлетворительно до отлично

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Балльная оценка освоения компетенций
<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 9. ОК 10.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы на производстве.</p>	От удовлетворительно до отлично

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**Московской области**  
**«Дмитровский техникум»**

**Дневник**

прохождения производственной практики

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

с \_\_\_\_ по \_\_\_\_

В \_\_\_\_\_  
(название организации)

Студента \_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_ по Специальности:  
43.01.09 Повар, кондитер

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(ФИО должность)

МП

Дмитров 20\_\_ год

Дата	Виды работ	Оценка	Подпись
	<p>Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления основных холодных соусов на растительном масле, на уксусе, масляных смесей. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления салатных и селедочных заправок. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных салатов овощных, бобовых, грибных и из яиц. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовления винегретов разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовления холодных салатов мясных</p>		

	разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление холодных салатов рыбных разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление холодных салатов из морских и океанических продуктов. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Приготовление холодных салатов из мяса птицы и дичи. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных бутербродов разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления канапе разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		
	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.		

	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных закусок из мяса. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных закусок из птицы и дичи. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных банкетных блюд из рыбы. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных банкетных блюд из нерыбного водного сырья.</p>		

	<p>Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд из дичи разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и продуктов. Организация рабочего места. Обработка и подготовка продуктов. Технология приготовления банкетных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Определение степени готовности и качества блюд органолептическим способом. Сервировка, подача и оформление блюд.</p>		
	<p><b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b></p>		

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

студента

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество студента)

Специальность : **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_ очная \_\_\_\_\_

Прошел(а) \_\_ Производственную практику \_ с \_\_\_ по \_\_\_\_\_

По профессиональному модулю: **ПМ 03\_ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента \_»**

в техникуме / в организации \_\_\_\_\_  
(нужное подчеркнуть)

\_\_\_\_\_ (наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
01	Подготовка рабочего место, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления			

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.			
02	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.			
03	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.			
04	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.			
05	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.			
06	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.			

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Наименование профессиональных компетенций		Сформированность компетенции (элемента компетенции)*		
		сформирована полностью	сформирована частично	не сформирована
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.			

\* отметить знаком «+» в нужной графе

Результат практики: \_\_\_\_\_

(Программа практики выполнена в полном объеме)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
М.П. (подпись) \_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О.)

## ХАРАКТЕРИСТИКА

студента

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество студента)

Специальность: **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа \_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_ очная \_\_\_\_\_

Прошел(а) \_Производственную\_ практику \_с\_ по \_

По профессиональному модулю: **ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

в колледже / в организации \_\_\_\_\_  
(нужное подчеркнуть)

\_\_\_\_\_ (наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности:

№	Наименование	Степень проявления*		
		Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял(а)
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.			

ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.			
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.			
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.			
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.			
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения			
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.			
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.			
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.			

\* отметить знаком «+» в нужной графе

1. Общая характеристика студента:

1.1. Отношение к работе

---



---



---



---

1.2. Выполнение правил трудового распорядка

---



---



---



---

1.3. Соблюдение правил техники безопасности

---



---



---



---

1.4. Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений

---

---

---

1.5. Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений

---

---

1.6. Дополнительно (при необходимости)

А) Отношение к клиентам компании, готовность к компромиссу с потребителем

Б) Способность к социальному взаимодействию, проявление уважения к людям, толерантность к другой культуре

В) Соблюдение принятых в обществе, в компании моральных и правовых норм, социальных и корпоративных стандартов

Г) Адекватное отношение к критике, умение и желание исправлять свои ошибки, стремление к совершенствованию своих практических умений

Д) Другое

---

---

Результат практики \_\_\_\_\_

---

*(Программа практики выполнена успешно в полном объеме)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

М.П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)