

Кафедра «Социально-экономические дисциплины, сервис и торговля»



Утверждаю
Директор БПФ
ГОУ ПТУ им. Т.Г. Шевченко
С.С. Иванова
«14» 11 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализуется по практико-ориентированному (дуальному) обучению
**ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**
по профессии **5.43.01.09 «Повар, кондитер»**

для набора 2022 года

на 2024-2025 уч.г.

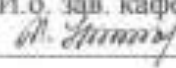
Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта профессии начального профессионального образования 5.43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы профессионального модуля 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Разработчик:

Преподаватель кафедры
СЭДСиТ ПГУ им. Т.Г. Шевченко



Гавриленко Лилия Степановна

РАССМОТРЕНО
на кафедре СЭДСиТ
Протокол № 11
от « 10 » ноября 2024 г.
И.о. зав. кафедрой
 Кольник Н. И.



И.о. Зам. директора по УПР

Беленькая Т. В.

« 10 » ноября 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП).

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии **5.43.01.09 «Повар, кондитер»** в части освоения основных видов профессиональной деятельности ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Учебная практика обучающихся имеет ознакомительно-познавательный характер и преследует цель профессиональной ориентации обучающихся; формирование у обучающихся профессиональных и нравственных качеств специалиста.

Целью прохождения учебной практики является достижение планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Задачами учебной практики являются:

- подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

С целью овладения соответствующими видами профессиональной деятельности обучающихся в ходе данного вида практики должен:

Освоить вид профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Иметь практический опыт:

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

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;
- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики реализованных на площадках предприятия-партнёра:

Код и наименование ПМ	Семестр	Количество недель	Количество часов
ПМ. 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».	V	1	36
ПМ. 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».	VI	5	180
	Итого:	6	216

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результатов практики
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
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.

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов учебной практики
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (на 5-6 семестре)

реализуется на площадках предприятия - партнёра:

Код и наименования ПМ	Код ПК	Кол-во часов	Виды работ	Наименование тем практики
1	2	3	4	5
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1 ПК 3.4	24	Выполнение работ по приготовлению , оформлению и реализации бутербродов в ассортименте.	Тема 1. Введение. Приготовление простых открытых бутербродов. Тема 2. Приготовление бутербродов с рыбными продуктами. Тема 3. Приготовление закрытых бутербродов. Тема 4. Приготовление волованов с различными начинками.
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1 ПК 3.3	90	Выполнение работ по приготовлению , оформлению и реализации салатов и закусок из овощей в ассортименте.	Тема 5. Приготовление салатов из сырых овощей. Тема 6. Приготовление салатов из варёных овощей. Тема 7. Приготовление салатов молдавской кухни из сырых овощей. Тема 8. Приготовление салатов молдавской кухни из сырых овощей сложного приготовления. Тема 9. Приготовление салатов молдавской кухни из овощей. Тема 10. Приготовление салатов картофельных. Тема 11. Приготовление винегретов. Тема 12. Приготовление рыбных салатов. Тема 13. Приготовление мясных салатов. Тема 14. Приготовление мясных салатов со свежими овощами. Тема 15. Приготовление мясных салатов сложного приготовления. Тема 16. Приготовление салатов-коктейлей. Тема 17. Приготовление салатов-коктейлей сложного приготовления. Тема 18. Приготовление десертных салатов Тема 19. Приготовление десертных салатов сложного приготовления.
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	ПК 3.1 ПК 3.2	12	Выполнение работ по приготовлению , оформлению	Тема 20. Приготовление холодных соусов на растительном масле и его производные. Тема 21. Приготовление холодных

закусок разнообразного ассортимента.			и реализации холодных соусов в ассортименте	соусов на уксусе и масленных смесей.
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	48	Выполнение работ по приготовлению , оформлению и реализации холодных закусок из яиц, грибов и овощей в ассортименте.	Тема 22. Приготовление холодных закусок из овощей. Тема 23. Приготовление холодных закусок из овощей сложного приготовления. Тема 24. Приготовление фаршированных закусок из овощей. Тема 25. Приготовление холодных закусок из грибов. Тема 26. Приготовление холодных закусок из яиц с рыбной гастрономией. Тема 27. Приготовление холодных закусок из яиц с овощами, мясной гастрономии. Тема 28. Приготовление закусок из омлета. Тема 29. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей молдавской кулинарии (РК).
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1 ПК 3.5	12	Выполнение работ по приготовлению , оформлению и реализации холодных блюд и закусок из рыбы в ассортименте.	Тема 30. Приготовление холодных блюд и закусок из солёной рыбы. Тема 31. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы в ассортименте.
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1 ПК 3.6	18	Выполнение работ по приготовлению , оформлению и реализации холодных блюд и закусок из мяса в ассортименте	Тема 32. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Тема 33. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Тема 34. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы сложного приготовления.
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Дифференцированный зачет	ПК 3.1 ПК 3.6	12	Выполнение работ по приготовлению , оформлению и реализации холодных блюд и закусок из мяса птицы и субпродуктов в ассортименте.	Тема 35. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса птицы. Тема 36. Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов.
Всего: за 5-6 семестр		216		

3.2 Содержание практики (на 5-6 семестр)

Код и наименование профессиональных модулей, разделов и тем.	Содержание практики	Кол-во часов (недель)
ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		216 (6 недель)
Раздел 1. Приготовление бутербродов в ассортименте		24
Тема 1. Введение. Приготовление простых открытых бутербродов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление открытых бутербродов: Бутерброд с сыром; Бутерброд с паштетом; Бутерброд с мясными гастрономическими	6
Тема 2. Приготовление бутербродов с рыбными продуктами.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление бутербродов с рыбными продуктами: Бутерброды с сельдью или килькой; Бутерброды с рыбными консервами; Бутерброды с килькой и яйцом.	6
Тема 3. Приготовление закрытых бутербродов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление закрытых бутербродов: Закрытые бутерброды с мясными или мясными гастрономическими продуктами; Закрытые бутерброды с сыром; Канапе с сыром и окороком.	6
Тема 4. Приготовление волованов с различными начинками	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление волованов: Волованы с окороком; волованы с курицей, волованы с сёмгой.	6
Раздел 2. Приготовление салатов и закусок из овощей в ассортименте.		90
Тема 5. Приготовление салатов из сырых овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из сырых овощей: Салат зелёный с огурцами и помидорами; Салат из сырых овощей; Салат из свежих помидор со сладким перцем.	6
Тема 6. Приготовление салатов из варёных овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из варёных овощей:	6

	Салат из свеклы с черносливом и чесноком; Салат из свеклы с сыром и чесноком;	
Тема 7. Приготовление салатов молдавской кухни из сырых овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов молдавской кухни (РК). 3. Приготовление салатов молдавской кухни (РК): Салат «Дойна»; Салат «Лето»; Салат «Любительский».	6
Тема 8. Приготовление салатов молдавской кухни из сырых овощей сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из овощей: Салат «Молдавский» (молд.); Салат из цветной капусты, помидоров и зелены; Салат «Летний».	6
Тема 9. Приготовление салатов молдавской кухни из овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление: Салат «Степной» из разных овощей; Закуска из творога по-молдавски.	6
Тема 10. Приготовление салатов картофельных.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из варёных овощей: Салат картофельный; Салат картофельный с сельдью; Салат картофельный с огурцами или капустой.	6
Тема 11. Приготовление винегретов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству винегретов. 3. Приготовление винегретов: Винегрет овощной; Винегрет с сельдью; Винегрет с грибами; Винегрет по-бендерски(РК); Винегрет по-домашнему.	6
Тема 12. Приготовление рыбных салатов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление рыбных салатов: Салат рыбный; Салат рыбный деликатесный; Салат с рыбой горячего копчения.	6
Тема 13. Приготовление мясных салатов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление мясных салатов: Салат мясной; Салат столичный; Салат с птицей.	6

Тема 14. Приготовление мясных салатов со свежими овощами.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление мясных салатов: Салат «Журавинка»; Салат «Цезарь»	6
Тема 15. Приготовление мясных салатов сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление мясных салатов: Салат из птицы с орехами; Салат по-татарски.	6
Тема 16. Приготовление салатов-коктейлей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов-коктейлей 3. Приготовление мясных салатов-коктейлей: Салат-коктейль овощной; Салат-коктейль «Пёстрый»; Салат-коктейль «Фантазия»	6
Тема 17. Приготовление салатов-коктейлей сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов-коктейлей 3. Приготовление мясных салатов-коктейлей: Салат-коктейль «Мясной»; Салат-коктейль из ветчины и сыра; Салат-коктейль с курицей.	6
Тема 18. Приготовление десертных салатов	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству десертных салатов-коктейлей 3. Приготовление десертных салатов-коктейлей: Салат-коктейль фруктовый; Салат-коктейль яблочно-апельсиновый; Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами.	6
Тема 19. Приготовление десертных салатов сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству десертных салатов-коктейлей 3. Приготовление десертных салатов-коктейлей: Салат-коктейль фруктовый с мармеладом; Салат-коктейль с бананом; Салат-коктейль «Радость».	6
Раздел 3. Приготовление холодных соусов для холодных блюд и закусок		12
Тема 20. Приготовление холодных соусов на растительном масле и его производные.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий для холодных соусов к холодным блюдам и закускам. 3. Приготовление соусов: Соус майонез, Соус майонез с корнишонами; Майонез с томатом и луком; Майонез со сметаной.	6
Тема 21. Приготовление	1. Организация рабочего места, подбор	6

холодных соусов на уксусе и масленных смесей.	инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий для холодных соусов к холодным блюдам и закускам. 3. Приготовление соусов: Маринад овощной с томатом; Соус творожный с зеленью; Масло зелёное; Масло сырное, масло селёдочное.	
Раздел 4. Приготовление холодных закусок из яиц, грибов и овощей в ассортименте.		48
Тема 22. Приготовление холодных закусок из овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок: Икра овощная; закуска «Лаззат», Икра из брынзы и помидор.	6
Тема 23. Приготовление холодных закусок из овощей сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок: Фасоль протёртая; Рулетики из баклажанов с орехами; Перец жареный;	6
Тема 24. Приготовление фаршированных закусок из овощей.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей: Помидоры, фаршированные брынзой и маслом; Помидоры, фаршированные мясным салатом. Перец, фаршированный сыром.	6
Тема 25. Приготовление холодных закусок из грибов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из грибов. 3. Приготовление закусок: Икра грибная; Помидоры, фаршированные грибами; Грибы фаршированные (молд.).	6
Тема 26. Приготовление холодных закусок из яиц с рыбной гастрономией.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок: Яйца, фаршированные сельдью и луком; Яйца с сельдью; Закуска из яиц со шпротами.	6
Тема 27. Приготовление холодных закусок из яиц с овощами, мясной гастрономии.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок: Яйца под майонезом с гарниром; Яйца, фаршированные по-днестровски, Яйца с помидорами, фаршированными ветчиной и грибами.	6
Тема 28. Приготовление закусок из омлета.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

	2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок: Омлет с ветчиной и помидорами; Омлет с сыром и ветчиной, Омлет с кабачками.	
Тема 29. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей молдавской кулинарии (РК).	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление блюд и закусок: Перец жареный; Икра закусочная; Закуска из помидоров с брынзой.	6
Раздел 5. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы в ассортименте.		12
Тема 30. Приготовление холодных блюд и закусок из солёной рыбы.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из рыбы. 3. Приготовление блюд и закусок из рыбы: Сельдь рубленая; Сельдь, рубленая с гарниром; Сельдь с картофелем и маслом.	6
Тема 31. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы в ассортименте.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из рыбы. 3. Приготовление блюд и закусок из рыбы: Рыба в соусе (молд.); Рыба под майонезом. Жареная рыба под маринадом;	6
Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса в ассортименте		18
Тема 32. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных закусок из мяса. 3. Приготовление блюд и закусок из мяса: Мясной окорок по-деревенски; Ассорти мясное.	6
Тема 33. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из мяса. 3. Приготовление блюд и закусок из мяса: Мясо или язык отварные с гарниром; Мясной хлеб в форме.	6
Тема 34. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы сложного приготовления.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из мяса, птицы. 3. Приготовление блюд и закусок из мяса, птицы: Рулет с яйцом; Рулет из птицы; Рулет из курицы с омлетом и грибами.	6

Раздел 7. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса птицы и субпродуктов в ассортименте.		12
Тема 35. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса птицы.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из мяса птицы. 3. Приготовление блюд и закусок из мяса птицы: Филе птицы под майонезом; Мясо птицы жареное с гарниром; Филе птицы с рубленным желе.	6
Тема 36. Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов. Дифференцированный зачет	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из субпродуктов. 3. Приготовление блюд и закусок из субпродуктов: Паштет из печени; Паштет из птицы; Печень курицы в маринаде по-слободзейски; Язык отварной с овощами.	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к учебно- методическому обеспечению практики:

- положение об учебной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования
- методические указания по организации и проведению учебной практике;
- рекомендации по заполнению отчётной документации;

- комплект раздаточного материала;
- Технологические карточки.

4.1.1 Требования к разрядам согласно тарифно-квалификационной характеристике

445. Повар

3-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц, жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков, запекание овощных и крупяных изделий, процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий, приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов, порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

446. Повар

4-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром, варка бульонов, супов, приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатация технологического оборудования.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная практика отрабатывается на базе учебного заведения ГОУ БПФ ПГУ им. Т.Г. Шевченко и на площадках предприятия – партнёра.

1. Технические средства обучения:

- компьютер; проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, презентации, видео ролики).

2. Оборудование учебной практики и на площадках предприятия – партнёра.:

- весоизмерительное оборудование;
- электрические плиты;
- бойлер;
- электрическая мясорубка;
- миксер;
- комбайн;
- жарочный шкаф.

Инвентарь:

- ситейники, сита, различные формы, сковороды, противни, кастрюли.

Инструменты:

- поварская тройка, ложка, нож карбовочный, нож для удаления.

Столовая посуда.

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

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова - «Кулинария», Издательство Москва: Академия, год 2014.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/>
2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

Дополнительные источники:

1. Г.П. Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Издательство: Москва: Академия, год: 2019.

2. В.П.Золин - «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Издательство Москва : Академия, год 2003.

3. Т.А.Качурина - «Кулинария», Издательство Москва: Академия, год 2007 .

4. З.П.Матюхина - «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Издательство Москва: Академия, год 2014.

5. И.И. Потапова - «Калькуляция и учет», Издательство М.: Академия, год 2014.
6. В.В.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Издательство Москва, год 2012.
7. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»
Издательство К.: ООО «Арий», М.: ИКТЦ «Лада», год 2010 .

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формами и методами контроля учебной практики являются: наблюдение в процессе учебной практики, экспертная оценка выполнения задания по поручению в процессе учебной практики, дифференцированный зачет.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по учебной практике; дифференцированный зачет.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	-организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по учебной практике; дифференцированный зачет.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	-организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по учебной практике; дифференцированный зачет.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление,	-организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий,	- экспертная оценка

творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	выполнения индивидуальных заданий; - отчет по учебной практике; дифференцированный зачет.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	-организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по учебной практике; дифференцированный зачет.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	-правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - отчет по учебной практике; дифференцированный зачет.

Критерии оценки результатов прохождения студентами практики.

Критериями оценки результатов прохождения студентами учебной практики являются: сформированность теоретических знаний, практических навыков и умений (самостоятельность, активность и т.д.). При этом учитываются следующие показатели:

- уровень теоретической подготовки - 15 баллов;
- уровень выполнения программы практики - 15 баллов;
- уровень выполнения индивидуального задания - 20 баллов;
- наличие в отчете анализа -20 баллов;
- качество оформления отчетной документации -10 баллов;
- уровень самостоятельности и инициативности - 10 баллов;
- умение работать с источниками информации -10 баллов.

Все виды работ оцениваются как самостоятельные элементы, максимальный балл которых составляет - 100 баллов.

Критерии оценки							Итого:
уровень теоретической подготовки	уровень выполнения программы практики	уровень выполнения индивидуального задания	наличие в отчете анализа	качество оформления отчетной документации	уровень самостоятельности и инициативности	умение работать с источниками информации	
15	15	20	20	10	10	10	100

Таблица «Распределения баллов»

№	Наименование показателя/критерии оценивания	Баллы
1. Содержание отчета		
1.1	Соответствие содержания отчета программе практики	0-20
1.2	Уровень выполнения индивидуального задания	0-30
Итого (max 55 баллов)		0-50
2. Оформление и информационное сопровождение отчета		
2.1	Качество, оформление, язык, стиль и грамматический уровень отчета	0-5
2.2	Использование иллюстрационного материала (рисунки, таблицы, графики, диаграммы)	0-10
2.3	Наличие технологических карточек к индивидуальному заданию	0-10
Итого (max 20 баллов)		0-25
3. Защита материалов практики		
3.1	Структура и содержание дневника отчета	0-5
3.2	Контрольные вопросы/ответы на вопросы по устному опросу	0-10
3.3	Письменная диагностика	0-10
Итого (max 25 баллов)		0-25
ВСЕГО:		100