

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск – Камчатский
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №1 от «28» августа 2024 г.
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. Толоконникова
«28» августа 2024 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 (с изм. и доп.),.

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик:

Петрова Оксана Леонидовна, мастер производственного обучения КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Лужникова О.И. мастер производственного обучения КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

п/п	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	6
4	ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
6	ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ	14

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) 43.01.09 **Повар, кондитер.**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки

обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

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

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

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Студент, освоивший профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно

	действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

профессиональными компетенциями (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.

Структура и содержание производственной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПП. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, Порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности	276	

	готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	42	
	Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	
	Тема 2. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
	Тема 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации масляных смесей, разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации салатных заправок, разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации соуса майонеза и его производных, разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 6. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации холодных соусов разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 7. Выполнение комплексных работ, по приготовлению и подготовке к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Использование различных технологий приготовления по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	42	
	Тема 8. Подбор производственно-технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-	6	

	гигиеническими требованиями.		
	Тема 9. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
	Тема 10. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов разнообразного ассортимента	6	
	Тема 11. Выполнение комплексных работ с соблюдением температурного и временного режимов подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента	6	
	Тема 12. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации закусочных и банкетных бутербродов разнообразного ассортимента. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	
	Тема 13. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 14. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных банкетных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	42	
	Тема 15. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
	Тема 16. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 17. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента.	6	

	Тема 18. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации винегретов разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 19. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов мясных разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 20. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации рыбных салатов разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 21. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента. Использование различных технологий приготовления салатов согласно меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	66	
	Тема 22. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных блюд разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
	Тема 23. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из рыбы разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 24. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из соленой рыбы разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 25. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных заливных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 26. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 27. Выполнение комплексных работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 28. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 29. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и	6	

	подготовке к реализации холодных желированных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
	Тема 30. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 31. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 32. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок согласно меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	90	
	Тема 33. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных блюд разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
	Тема 34. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из мяса разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 35. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 36. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 37. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных желированных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 38. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 39. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных фаршированных мясных блюд разнообразного ассортимента.	6	

	Тема 40. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 41. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 42. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 43. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных фаршированных блюд домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 44. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных железированных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	6	
	Тема 45. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок согласно меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	6	
	Тема 46. Выполнение комплексных работ по обеспечению условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	6	
	Тема 47. Выполнение комплексных работ по оцениванию качества, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точность порционирования, условия хранения на раздаче и т.д.) Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд и закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию	6	
	Тема 48. Дифференцированный зачет		
	Итого III	276	

Формы итоговой аттестации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Термомикс
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Тестораскаточная машина;
13. Планетарный миксер;
14. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
15. Мясорубка;
16. Слайсер;
17. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
18. Машина для вакуумной упаковки;
19. Стол производственный с моечной ванной;
20. Производственные столы.
21. Стеллаж для посуды.
22. Стеллаж для посуды.
 - ✓ - мусат для заточки ножей.
 - ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 - ✓ ножи поварской тройки;
 - ✓ Набор инструментов для карвинга;
 - ✓ щипцы универсальные;
 - ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
 - ✓ венчик;
 - ✓ ложки;
 - ✓ мерный стакан;
 - ✓ сито;
 - ✓ шенуа;
 - ✓ половник;
 - ✓ таяпка;
 - ✓ тендрайзер ручной;
 - ✓ пинцет;
 - ✓ миски из нержавеющей стали;
 - ✓ набор кастрюль;
 - ✓ набор сотейники;
 - ✓ набор сковород;

- ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ✓ корзины для отходов;
- ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
- ✓ пергамент, фольга;
- ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- ✓ перчатки силиконовые.

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

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865>