

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум»**

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания
АО «Судостроительный завод
имени Б.Е. Бутомы



Вышковская Т.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «КТТ»



Тимохов М.Е.
« 04 » 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии: профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Лариса Алексеевна Баркалова - преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от «14» 05 2023 г.

Председатель ЦМК З.Ф. Баркалова

Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от «24» 05 2023 г.

Председатель МС Савченко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики.
2. Тематический план и содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ/ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики
В результате изучения практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции
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 подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчётов с потребителями. знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весовые измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.
--------------------------------	---

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учётом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно - оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 23	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 24	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 26	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
ЛР 28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

1.4. Количество часов на освоение производственной практики:

Всего – 360 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Производственная практика (часов)
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		
	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Кол-во часов
1	2	3
ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		354
Раздел III 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1 Организация рабочего места.	1. Ознакомление с базой практики. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Раздел VII 2. Выполнение работ по пригововлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		30
Тема 2.1. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных соусов: соус майонез, соус майонез со сметаной. Требования к качеству. Сроки хранения. 3. Приготовление холодных соусов: соус майонез с корнитоном, соус хрен. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи. 4. Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью. Требования к качеству. Сроки хранения. 5. Приготовление маринада овощного с томатом, маринада овощного без томата. Требования к качеству. Сроки хранения. 6. Приготовление сладких соусов: соус яблочный, вишневый. Требования к качеству. Сроки хранения.	6 6 6 6
Раздел III 3. Выполнение работ по пригововлению, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		96
Тема 3.1 Приготовление салатов разнообразного ассортимента	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат зелёный, салат из редиса, салат «Весна». Требования к качеству. Сроки хранения. 8. Приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих помидор, из белокочанной капусты. Требования к качеству. Сроки хранения.	6 6

	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из варёных овощей: салат «Летний», салат картофельный. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салата из свежлы с грибами, салата из печени. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	11. Приготовление салата мясного, салата картофельного с грибами. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	12. Приготовление салата столетнего, салата крабового. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	13. Приготовление салата рыбного, салата из кальмаров. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	14. Приготовление винегрета овощного. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	15. Приготовление винегрета с сельдью. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	16. Приготовление винегрета с кальмарами. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	17. Приготовление винегрета с грибами. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	18. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного Приготовление салатов – коктейлей: салат - коктейль из апельсина с капустой.	6
	19. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного Приготовление салатов – коктейлей: салат - коктейль с ветчиной и сыром.	6
	20. Приготовление салатов - коктейль: салат - коктейль из куриного филе и фруктов. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	21. Приготовление салата «Цезарь», салата «Греческого». Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	22. Приготовление тёплого салата из куриной печени. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	72
	Тема 4.1	6
	Приготовление бутербродов, канапе,	
	23. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с сыром. Требования к качеству. Сроки хранения.	

холодных закусок разнообразного ассортимента	24. Приготовление бутербродных паст, масляных смесей. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	25. Приготовление закусочных бутербродов (тапас, фингер фуд.). Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	26. Приготовление горячих бутербродов с мясными продуктами. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	27. Приготовление грибных закусочных: икра грибная. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	28. Приготовление овощных закусочных: икра морковная, икра свекольная. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	29. Приготовление овощных закусочных: икра кабачковая, икра баклажанная. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	30. Приготовление помидоров фаршированных грибами. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	31. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закусочных из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца фаршированные сельдью. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	32. Приготовление корзиночек закусочных с морепродуктами, салатами. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	33. Приготовление закусочных на крекерах и крутонах. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	34. Приготовление закусочных острой из сыра, закусочных на шпажках. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	Раздел III 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	35. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: рыба солёная, шпрот. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	36. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: сардины с лимоном, килька с луком и маслом.	6

	Требование к качеству. Сроки хранения.	
	37. Приготовление блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: сельдь рубленая, сельдь рубленая с гарниром.	6
	38. Приготовление блюд из рыбы: рыба под майонезом. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	39. Приготовление блюд из рыбы: ассорти рыбное. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	40. Приготовление блюд из рыбы: рыба отварная с гарниром и хреном. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	41. Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	42. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: жареная рыба под маринадом. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	43. Приготовление блюд из рыбы: рыба фаршированная с гарниром. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	44. Приготовление блюд из рыбы: сельдь под шубой. Сроки хранения.	6
	Раздел ПП 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	90
Тема 6.1 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	45. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	46. Приготовление блюд из мяса: свинина жареная, шпигованная чесноком. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	47. Приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром.	6
	48. Приготовление блюд из мяса: студень говяжий. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	49. Приготовление паштета из печени. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	50. Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная (галантин). Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	51. Приготовление блюд из домашней птицы: рулет из курицы с грибами. Требования к качеству. Сроки хранения.	6

	52. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из домашней птицы: рулет деликатесный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	53. Приготовление блюд из птицы: рулет куриный с фруктами. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	54. Приготовление блюд из птицы: рулет куриный оригинальный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	55. Приготовление закусочек из лаваши с различными начинками. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	56. Приготовление ассорти мясного с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	57. Приготовление языка или мяса заливного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	58. Приготовление горячих закусочек – жульена из птицы, корзиночек с паплетом из печени. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	59. Приготовление горячих закусочек: волованов с шампиньонами, грибов запечённых в сметанном соусе. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	6
	Итого	360

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме зачёта.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

3.3. Информационное обеспечение

1. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб, для нач. проф. образования: Учеб; пособие для сред, проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.- 373, [1]
5. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

3.4.2Дополнительная литература

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил
7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

3.4.3Официальные и профессиональные сайты:

[http //www.pedsovet.ru;](http://www.pedsovet.ru;)

[http //www.campus.ru;](http://www.campus.ru;)

restoranoff.ru; [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

[http //www.cook@pir.ru;](http://www.cook@pir.ru;)

[http //www.culinar@pir.ru;](http://www.culinar@pir.ru;)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Применяет знания инструктажа по технике безопасности, систематизации учебного материала. Организует рабочее место.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Производит подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок	
ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Производит подготовку продуктов для приготовления салатов разнообразного ассортимента	
ПК 3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Производит подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного	Производит подготовку продуктов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента	

водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Производит подготовку продуктов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, <u>кулинарных изделий, закусок</u>
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, <u>весоизмерительных приборов</u>
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых <u>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</u>
	Демонстрация знаний в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых <u>продуктов, других расходных материалов</u>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок <u>разнообразного ассортимента</u>	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и <u>дополнительных ингредиентов</u>
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных соусов и <u>заправок</u>

	Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении салатов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске салатов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении разговора с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности . Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности
ОК. 05.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК. 06. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес - идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.

**Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
на 20__ - 20__ учебный год**

43.01.09 Повар, кондитер

Дополнения и изменения к рабочей программе производственной практики на 20__ - 20__ учебный год по **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 43.01.09 Повар, кондитер**

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании цикловой методической комиссии

«_____» _____ 20__ г. (протокол № _____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026