

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ОБОЯНСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"

Рассмотрена  
на заседании  
методического совета  
Протокол № 5  
от «29» мая 2023 г.

Принята  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 8  
от «27» июня 2023 г.



Утверждаю  
Директор ОБПОУ «ОГТК»  
\_\_\_\_\_ Ю.С.Парахин  
Приказ № 146  
от «11» июня 2021 г.  
(в ред. Приказа № 171  
от «28» июня 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд**  
**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
**по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.**

2023г.

Рассмотрена  
на заседании цикловой комиссии  
торгово-кулинарных дисциплин  
протокол №10  
от 29.05.2023г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии (профессиям) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. № 1569.

Разработчики:

Одинцова Любовь Викторовна – мастер производственного обучения ОБПОУ «ОГТК»;  
Михалева Наталья Сергеевна – мастер производственного обучения ОБПОУ «ОГТК».

## СОДЕРЖАНИЕ

|    |  | Стр. |
|----|--|------|
| 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСВЕННОЙ ПРАКТИКИ                                 | 4    |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                    | 8    |
| 3. | ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                           | 10   |
| 4. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                     | 14   |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 16   |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

## **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 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, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

## **1.2. Цели и задачи производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

### **Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Практический опыт:</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li><li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li><li>- контроле хранения и расхода.</li></ul> |
| <b>Уметь :</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li></ul>                          |

|        |  |
|--------|--|
|        | - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.  |
| Знать: | <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> </ul> |

**Количество часов на освоение программы производственной практики :**

Всего - 180 часов;

из них в форме практической подготовки 180 часов.

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности (ВД) « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для люд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», необходимых для последующего освоения и профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии личностных результатов.

**2.1. Перечень общих компетенций.**

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>  |
|------------|--|
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                               |
| ОК 02.     | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности            |
| ОК.03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |
| ОК.04      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               |
| ОК.05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           |
| ОК.07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                    |
| ОК.09      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоро-   |

|       |  |
|-------|--|
|       | вья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                         |

## 2.2. Перечень профессиональных компетенций.

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 1    | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента   |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2  | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика   |
| ПК 1.3  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья           |
| ПК 1.4  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика      |

## В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами (ЛР):

| Код личностных результатов реализации программы воспитания | Личностные результаты реализации программы воспитания к профессии 43.01.09 Повар, кондитер  |
|--|---|
| ЛР 3   | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.   |
| ЛР 11  | Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. |
| ЛР 12  | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.                       |
| ЛР 15  | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.   |
| ЛР 17  | Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.  |
| ЛР 18  | Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.   |
| ЛР 21  | Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.   |
| ЛР 24  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное   |

|              |  |
|--------------|--|
|              | развитие.  |
| <b>ЛР 25</b> | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| <b>ЛР 30</b> | Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому клиенту. |
| <b>ЛР 31</b> | Осознающий выбор профессии Повар, кондитер и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.              |
| <b>ЛР 34</b> | Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.  |

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

| <i>Код ПК</i>   | <i>Код и наименования профессиональных модулей</i>  | <i>Кол-во часов по ПП</i> | <i>Виды работ</i>   | <i>Наименования тем производственной практики</i>  | <i>Кол-во часов</i> |
|---|---|---------------------------|---|--|---------------------|
| 1   | 2   | 3                         |   | 4  | 5                   |
| <b>ПК 3.1.</b><br><b>ПК 3.2.</b><br><b>ПК 3.3.</b><br><b>ПК 3.4.</b><br><b>ПК 3.5.</b><br><b>ПК 3.6.</b><br><b>ЛР1-16</b> | <b>Профессиональный модуль ПМ. 03.</b><br><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> | <b>180</b>                | 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.<br>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.<br>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, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями<br>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 санитарногигиенических режимов.<br>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.<br>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на | <b>Тема 1.1</b><br>Организация рабочего места.   | <b>6</b>            |
|   |   |                           |   | <b>Тема 2.1.</b> Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента                       | <b>30</b>           |
|   |   |                           |   | <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление салатов разнообразного ассортимента.                                      | <b>36</b>           |
|   |   |                           |   | Тема 4.1 Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.                  | <b>30</b>           |
|   |   |                           |   | <b>Тема 5.1.</b> Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | <b>30</b>           |
|   |   |                           |   | <b>Тема 6.1</b> Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи                                  | <b>42</b>           |

|  |  |  |  |                                 |          |
|--|--|--|--|---------------------------------|----------|
|  |  |  | раздаче.<br>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. | разнообразного ассортимента.    |          |
|  |  |  |  | <b>Дифференцированный зачет</b> | <b>6</b> |

### 3.2. Содержание производственной практики

| Код и наименование профессионального модуля и тем производственной практики   | Содержание производственной практики   | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1   | 2  | 3           |
| <b>Профессиональный модуль ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |  | <b>180</b>  |
| Тема 1.1.<br>Организация рабочего места.  | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>    |
|   | Инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте при работе с оборудованием. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования в холодном цехе при приготовлении холодных блюд. Изучение ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с меню базы практики. | 6           |
| Тема 2.1. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  | <b>Содержание</b>  | <b>30</b>   |
|   | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.   | 6           |
|   | Разработка ассортимента холодных соусов и заправок.  |             |
|   | Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов и заправок.  | 6           |
|   | Приготовить соусы на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов. Декорирование холодных блюд соусами.   |             |
|   | Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчиная, заправка горчиная с желтками. Декорирование холодных блюд соусами.  | 6           |
|   | Приготовить соусы на отварах овощных и грибных. Декорирование холодных блюд соусами.   | 6           |
|   | Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов. Декорирование холодных блюд соусами.   | 6           |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| Тема 3.1 Приготовление салатов разнообразного ассортимента          | <b>Содержание.</b>  | <b>36</b> |
|   | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. Использование различных технологий приготовления <b>мясных салатов</b> по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.<br>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача мясных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.<br>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения. | 6         |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции   | 6         |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции   | 6         |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат весна, салат из свежих огурцов. Требование к качеству. Сроки хранения.  | 6         |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих помидоров, салат из белокачанной капусты. Требование к качеству. Сроки хранения.  | 6         |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из куриного филе и фруктов. Требование к качеству. Сроки хранения.  | 6         |
| Тема 4.1 Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разно- | <b>Содержание.</b>  | <b>30</b> |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой. Требование к качеству. Сроки хранения.  | 6         |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| образного ассортимента   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения.  | 6         |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6         |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закрытых бутербродов. Требование к качеству. Сроки хранения.   | 6         |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения.  | 6         |
| Тема 5.1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | <b>Содержание.</b>  | <b>30</b> |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения.   | 6         |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения.  | 6         |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном. Требование к качеству. Сроки хранения.   | 6         |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром,. Требование к качеству. Сроки хранения.  | 6         |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: жареная рыба под маринадом, морской гребешок под майонезом. Требование к качеству. Сроки хранения.   | 6         |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| Тема 6.1 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | <b>Содержание.</b>  | <b>42</b> |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.Сроки хранения.   | 6         |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий. Требование к качеству. Сроки хранения.   | 6         |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: паштет из печени. Требование к качеству. Сроки хранения.   | 6         |
|   | Использование различных технологий приготовления <b>паштета, террина</b> по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, подготовка к отпуску, порционирование. Оформление и подача. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации                     | 6         |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.  | 6         |
|   | Использование различных технологий приготовления <b>мусса из мяса, птицы и субпродуктов</b> по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, подготовка к отпуску, порционирование. Оформление и подача . Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации | 6         |
|   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем. Требование к качеству. Сроки хранения.   | 6         |
|   | <b>Дифференцированный зачет.</b>  | <b>6</b>  |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие мастерской по компетенции «Поварское дело», производственные цеха, с зонами для приготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания:

**Весоизмерительное оборудование:** весы электрические.

**Тепловое оборудование:** пароконвектомат, плита индукционная, фритюрница, микроволновая печь.

**Холодильное оборудование:** холодильник.

**Механическое оборудование:** планетарный миксер, блендер ручной погружной, мясорубка, слайсер, кофемолка.

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** вакуумный упаковщик.

**Вспомогательное оборудование:** стол производственный, стеллаж со сплошными полками, мойка односекционная со столешницей, ковёр диэлектрический

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, функциональные гастроремкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, крышки к гастроремкостям из нержавеющей стали, набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок, сотейники для индукционных плит, сковороды для индукционных плит (с антипригарным покрытием), сито, венчик, шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник, ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка), овощечистка, щипцы универсальные, миски нержавеющая сталь, ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская, тарелка глубокая белая, тарелка глубокая белая, соусник, пластиковая урна для мусора, скребок для теста, банка для хранения жидкостей, миска пластиковая, мерный стакан, лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик, силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели", силиконовая форма полусфера средняя, силиконовая форма полусфера большая, прихватка - варежка термостойкая силиконовая.

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

### 4.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
- 12.Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 15.Самородова И.П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия».

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

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных и общих компетенций, личностных результатов в рамках профессионального модуля ФГОС СПО по основному виду деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.