

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»  
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

Л.И. Пономарева Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



**УТВЕРЖДАЮ**

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

САМОХВАЛОВ С.В.

« 29 » августа 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**производственной практики  
(по профилю специальности)**

**по профессиональному модулю**

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |    |
|--|----|
| 1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)      | 4  |
| 2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности) | 7  |
| 3. Условия реализации программы производственной практики                      | 12 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики            | 16 |

# **І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)**

Программа производственной практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

- 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. (В редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
- 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. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирование блюд сложными холодными соусами;
- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

### **знать:**

- ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления различных типов канапе,

лёгких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли и аттестационный лист, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли формы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

### **1.3. Организация практики**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:
  - проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
  - установление связи с руководителями практики от организаций;
  - разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
  - осуществление руководства практикой;
  - контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в

- том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 90 часов. Базой практики являются предприятия питания ресторанного сервиса г. Волгограда, оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане (п.2.2.)

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **2.1. Объем производственной практики (по профилю специальности)**

| <b>Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку</b>                  | <b>Объем часов</b>              |
|---|---------------------------------|
| Всего занятий   | <b>90</b>                       |
| В том числе:  |                                 |
| Раздел 1. Вводное занятие   | <b>6</b>                        |
| Раздел 2. Приготовление холодных соусов и гарниров для холодных блюд и закусок                  | <b>12</b>                       |
| Раздел 3. Приготовление сложных салатов   | <b>24</b>                       |
| Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | <b>24</b>                       |
| Раздел 5. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции              | <b>24</b>                       |
| Итоговая аттестация   | <b>Дифференцированный зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

| Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации    | Содержание работы  | Объем часов |
|--|--|-------------|
| 1  | 2  | 3           |
|  | <i>Содержание</i>  |             |
| <b>Раздел 1 Вводное занятие</b>  | Проведение вводного инструктажа. Ознакомление с предприятием питания (базой практики). Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте). Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам). Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах  | <b>6</b>    |
| <b>Раздел 2</b>  | <b>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b>   | <b>12</b>   |
| <b>Тема 2.1. Составные части сложных холодных блюд и закусок.</b>                      |  |             |
|  | Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.2<br>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Температурный режим, правила приготовления сложных холодных блюд и закусок. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Подбор вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Завершение технологического процесса. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.  | <b>6</b>    |
| <b>Тема 2.2. Приготовление соусов и гарниров для холодных блюд и закусок, заправок</b> |  |             |
|  | Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.2<br>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов<br>Правила приготовления соусной композиции для сложных холодных соусов. Способы определения масса продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов по вкусу, цвету, аромату. Завершение технологического процесса по приготовлению, соусов. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК. | <b>6</b>    |
| <b>Раздел 3</b>  | <b>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>  | <b>24</b>   |
|  | <b>Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>  | <b>24</b>   |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.3.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Организация рабочего места по приготовлению сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра.</p>   | <b>6</b>  |
|   | <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции. Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд. Составлять технологическую документацию. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК</p>   | <b>6</b>  |
|   | <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.3.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Организация рабочего места по приготовлению сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции. Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд. Составлять технологическую документацию. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК</p> | <b>6</b>  |
|   | <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Организация рабочего места по приготовлению сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции. Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p>   | <b>6</b>  |
| <b>Раздел 4.</b>  | <b>Приготовление, подготовка к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента</b>   | <b>24</b> |
| <b>Тема 4.1. Приготовление канapé, холодных закусок сложного ассортимента</b> |  | <b>12</b> |
|   | <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.4.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канapé, сложных холодных закусок; Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канapé и сложных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канapé, сложных закусок.</p>  | <b>6</b>  |



|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <p>Производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, сложных холодных закусок. Безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении канапе, сложных закусок. Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, сложных холодных закусок; Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Организация технологического процесса приготовления канапе, сложных холодных закусок; Осуществлять приготовление канапе, сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; Декорировать канапе, сложных холодных закусок;</p> <p>Составлять технологическую документацию. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК</p>   | <b>6</b>  |
| <b>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b> |  | <b>6</b>  |
|  | <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.5.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Подбор гарниров, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы. Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции. Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд. Составлять технологическую документацию. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>                       | <b>6</b>  |
| <b>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>   |  | <b>6</b>  |
|  | <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.6.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы, дичи. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы. Подбор гарниров, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса и птицы. Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных холодных блюд из мяса и птицы. Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса и птицы. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из мяса и птицы. Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд. Составлять технологическую документацию. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК</p> | <b>6</b>  |
| <b>Раздел 5</b>  | <b>Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>  | <b>24</b> |
| <b>Тема 5.1. Оперативное планирование производства</b>   |  |           |
|  | <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.1-3.7</p> <p>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Составление производственной программы холодного цеха. Расчет сырья по</p>   | <b>6</b>  |

|  |  |                    |
|--|--|--------------------|
|  | составленной производственной программе.   |                    |
|  | Составление сводной сырьевой ведомости, требований на получение продуктов<br>Порядок расчета сырья и составление заданий бригадирам поваров. Оперативный контроль параметров технологического процесса в холодном цеху. Составлять технологическую документацию. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК  | <b>6</b>           |
| <b>Тема 5.2. Организация работы холодного цеха</b> |  |                    |
|  | Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.1-3.7<br>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Требования к организации технологического процесса в холодном цехе по производству холодных блюд, соусов, гарниров. Техническое оснащение холодного цеха. Требования к эксплуатации оборудования, охране труда, соблюдению техники безопасности. Правила подбора оборудования, инвентаря (по нормам оснащения. Порядок расчета технологического и холодильного оборудования. Определение площади холодного цеха. Требования к размещению оборудования в холодном цехе. Санитарно-гигиенические требования к качеству подготовки, эксплуатации и уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, качеству мойки посуды, инвентаря. Микроклимат холодного цеха и требования к охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности. Составлять технологическую документацию. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК | <b>6</b>           |
| <b>Тема 5.3. Основы научной организации труда</b>  |  |                    |
|  | Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.1-3.7<br>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Нормирование труда в предприятиях ресторанной индустрии. Определение численности работников на предприятиях ресторанной индустрии. Выбор и порядок составления графиков выхода на работу персонала. Составления графиков выхода на работу персонала. Требования по созданию оптимальных условий труда в холодном цехе. Соблюдение санитарного режима при приготовлении сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, гарниров, соусов. Составлять технологическую документацию. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК  | <b>6</b>           |
| <b>Итоговая аттестация</b>                         | Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»   | <b>зачет</b>       |
|  | <b>всего</b>   | <b>90(15 дней)</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана*

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные; электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический;

гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

### **Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| -рабочий стол;              | -шумовка;   |
| -весы настольные;           | -ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; |
| -цветные разделочные доски; | -гастроемкости; кастрюли; сотейники;                  |
| -ножи поварской тройки;     | -сковороды; сита;                                     |
| -щипцы универсальные;       | -сита конусообразные;                                 |
| -лопатки; веселки; венчики; | -пистолет копильный SMOKINGGUN                        |
| -ложки; сифон;              |   |

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:* весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. 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.
19. 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.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

**(Электронные)**

36. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

**Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

**(электронные)**

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

*Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции)   | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки  |
|--|---|---|
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.           | <p>Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря;</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;</li> </ul>  | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения программы при выполнении работ на различных этапах производственной практики</p> |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                          | <p>Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря;</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении сложных холодных соусов с учетом временного регламента;</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых сложных холодных соусов, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных холодных соусов до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию;</li> </ul> |   |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | <p>Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря;</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;</li> </ul> <p>Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении сложных салатов с учетом временного регламента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных салатов;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых сложных салатов, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных салатов до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию;</li> </ul>    |   |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению легких закусок и канапе;</li> <li>- Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря;</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении легких закусок и канапе с учетом</li> </ul>   |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| потребителей, видов и форм обслуживания.  | временного регламента;<br>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления легких закусок и канапе;<br>- Точность проведения бракеража готовых легких закусок и канапе, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения;<br>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых легких закусок и канапе до момента реализации;  |  |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;<br>- Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря;<br>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;<br>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом временного регламента;   |  |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.    | - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы;<br>- Точность проведения бракеража готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения;<br>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию; |  |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.           | Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд;<br>- Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря;<br>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;   |  |

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)  | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки                  |
|--|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;<br>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических заданий, выполнения заданий по практике. | Наблюдение и оценка на практических занятиях, при |



|  |  |   |
|--|--|---|
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий;</li> <li>- составляет план практической работы, выполнения действий на практике</li> </ul>   | выполнении работ на производственной практике |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   | Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность   |   |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   | Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  |   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   | Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию;<br>Осуществляет обучение с использованием ПК;<br>Осуществляет сбор информации с помощью Интернета;  |   |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях;</li> <li>- активно работает в группе;</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами</li> </ul> |   |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  | - демонстрация личной ответственности за работу членов команды;  |   |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  | - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  |   |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   | - обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач  |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) | - обоснование выбора и применения профессиональной документации, необходимой для выполнения профессиональных задач |  |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                               | - демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий  |  |

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

для освоения ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Группа ПКД \_\_\_\_\_ курс 3

2. Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес:

3. Время прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ для студентов во время практики:

| №<br>п/п | Виды работ  | Объем<br>часов | Дни |
|----------|---|----------------|-----|
| 1        | Приготовление холодных соусов и гарниров для холодных блюд и закусок                  | 18             | 3   |
| 2        | Приготовление сложных салатов   | 24             | 4   |
| 3        | Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | 24             | 4   |
| 4        | Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции              | 24             | 4   |
| ИТОГО    |   | 90             | 15  |

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика( по 5-ти бальной шкале)

| №<br>п/п | Виды работ   | Оценка/<br>подпись |
|----------|--|--------------------|
| 1.       | Организация рабочего места повара холодного цеха.  |                    |
|          | Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.   |                    |
|          | Соблюдение правил санитарии и гигиены.   |                    |
|          | Приготовление и оформление закусок для фуршета – бутербродов, канапе, легких закусок.        |                    |
|          | Приготовление и оформление сложных холодных закусок.   |                    |
|          | Соблюдение условий и режимов хранения.   |                    |
| 2.       | Организация рабочего места повара холодного цеха.  |                    |
|          | Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.   |                    |
|          | Соблюдение правил санитарии и гигиены.   |                    |
|          | Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы                                  |                    |
|          | Приготовление и оформление сложных холодных закусок из мяса                                  |                    |
|          | Приготовление и оформление сложных холодных закусок из сельскохозяйственной(домашней) птицы. |                    |
|          | Соблюдение условий и режимов хранения.   |                    |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 3. | Организация рабочего места повара холодного цеха.                           |  |
|    | Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.                                |  |
|    | Соблюдение правил санитарии и гигиены.                                      |  |
|    | Приготовление сложных соусов на растительном масле и его производных.       |  |
|    | Приготовление сложных соусов на уксусе.                                     |  |
|    | Приготовление сложных холодных соусов на сметане и кисломолочных продуктах. |  |
|    | Приготовление сложных холодных фруктовых и ягодных соусов.                  |  |
|    | Приготовление сложных овощных холодных соусов и соуса горчицы.              |  |
|    | Приготовление сложных холодных масляных смесей и сливочных соусов.          |  |
|    | Соблюдение условий и режимов хранения.                                      |  |

### ОТЗЫВ

Во время прохождения практики на предприятии студент (ка) \_\_\_\_\_  
продемонстрировал(а) освоение общих компетенций (ответить да или нет):

|        |   |  |
|--------|---|--|
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. (В редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) |  |
| 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. (В редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)   |  |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |  |

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. должность)

МП.

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»  
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**Отчет  
результатов прохождения практики  
по профилю специальности  
для освоения**

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки  
к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  
с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания**

по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

Студента (ки) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

группы ПКД курса 3

Место практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. должность)

\_\_\_\_\_

МП.

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. должность)

**Волгоград 2024г.**

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА**

### **I. Ознакомление с предприятием**

#### **1.1 Характеристика предприятия**

*Описание типа предприятия и его фото, адрес, режим работы*

#### **1.2 Организация работы холодного цеха**

### **II. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд**

#### **2.1 Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок**

#### **2.2 Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы**

#### **2.3 Технология приготовления сложных холодных соусов**

#### **2.4 Требования к качеству сложных холодных блюд и закусок, сроки хранения и реализации.**

### **III. Санитария и гигиена на предприятии**

#### **3.1 Оборудование и инвентарь, используемые для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Правила безопасной эксплуатации**

#### **3.2 Санитарные требования к спец.одежде, к уборке рабочего места, помещений**

#### **Выводы и предложения**

Мнение о состоянии предприятия, выявленных тенденциях его производственной деятельности, перспективах, а также направлениях и средствах устранения имеющихся проблем.

Приложение (технологические схемы приготовления блюд, Технологические карты, Техничко-технологические карты, фото блюд)