

Министерство образования Оренбургской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Бузулукский строительный колледж»  
г. Бузулука Оренбургской области

Согласовано

Директор ООО «Промтэк»

Хмелевская Н.В.

«21» 08 2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Учебной практики

**по профессиональному модулю**

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

Профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Уровень подготовки: базовый**

Квалификация: повар, кондитер

**Форма обучения: очная**

2020 г.

Разработала:


Якубова Елена Владимировна, преподаватель практического обучения  
высшей квалификационной категории ГАПОУ «Бузулукский строительный  
колледж» г. Бузулука Оренбургской области

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и практического  
обучения


протокол № 1 от 31.08 2020 г.

Председатель ПЦК

 / Е.А. Артеменкова

Согласовано

Зам.директора по УПР

 / О.А. Сбродова

«31» 08 2020 г.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

**Программа практики по профессиональному модулю**

**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 по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** в части освоения квалификации: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

### **1.2. Цели практики**

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии

### **1.3. Формы контроля**

По учебной практике предусмотрен контроль в форме зачета при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Результаты прохождения практики обучающимися, учитываются при итоговой аттестации.

### **1.4. Количество часов на освоение программы практики**

учебная практика рассчитана 108 часов (3 недели).

### **1.5. Условия организации практики**

Учебная практика может быть организована в учебно-производственных мастерских ГАПОУ «БСК»

## 2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Содержание практики	Объем часов
	<b>Раздел №1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>16</b>
1	УП.3.1. Организация рабочего места для приготовления и подготовке к реализации холодных блюд и закусок	<p>Подготавливает, убирает рабочее место повара проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>- Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>	<b>8</b>
2	УП.3.2. Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок, температурный режим хранения, способы сервировки варианты оформления салатов, холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>-Использует региональные продукты для приготовления, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента</li> <li>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь;</li> <li>- готовит квашеную капусту;</li> <li>- маринует овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>-нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждает готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фарширует куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фарширует шляпки грибов;</li> <li>- подготавливает масляные смеси, доводит их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезает украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводит до вкуса;</li> <li>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</li> </ul>	<b>8</b>

		<p>способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок;</li> <li>-Проверяет качество готовых холодных блюд, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда закуски для подачи;</li> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи, холодных блюд, закусок;</li> <li>-Хранит холодные блюда и закуски, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</li> </ul>	
	<p><b>Раздел № 2. <i>Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</i></b></p>		<b>92</b>
3	<p><b>УП.3.3</b>  <b>Приготовление бутербродов закрытых, открытых, закусочных.</b></p>	<p>Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Использует региональные продукты для приготовления бутербродов,</li> <li>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления бутербродов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь;</li> <li>-нарезает мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без;</li> <li>- подготавливает масляные смеси, доводит их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезает украшения из овощей, грибов;</li> <li>- доводит до вкуса;</li> <li>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов;</li> <li>-Проверяет качество готовых бутербродов, перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, для</li> </ul>	<b>8</b>

		<p>подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи бутербродов,</li> <li>-Хранит бутерброды,</li> </ul> <p>с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов.</p>	
4	<p>УП.3.4. Приготовление гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в составгастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Использует региональные продукты для приготовления гастрономических продуктов порциямиразнообразного ассортимента</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления гастрономических продуктов порциямис учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезает мясные, мяскоколбасные, колбасные, - нарезает рыбные продукты сыр вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь;</li> <li>- готовит порциями сыр и сырные продукты;</li> <li>- вырезает украшения из овощей, грибов для банкетных блюд;</li> <li>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении гастрономических продуктов порциями;</li> <li>-Проверяет качество готовых гастрономических продуктов порциями перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет гастрономических продуктов порциямидля подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи гастрономических продуктов порциями;</li> <li>-Хранит гастрономических продуктов порциями,</li> </ul> <p>с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	6

		<p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе гастрономической продукции порциями. Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции.</p>	
5	<p>УП.3.5.</p> <p>Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.</p>	<p>Организация рабочего места и безопасной эксплуатации и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и оформления салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.</p> <p>-Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования овощи для сырых салатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассчитывает количества потери при обработке сырья.</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления салатов из сырых овощей с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - готовит разнообразные соусы, заправки;</li> <li>-салат зеленый; - салат из редиса; -салат «Весна»;</li> <li>- салат из свежих огурцов и помидор;</li> <li>-салат из капусты;</li> <li>- салат из авокадо с мандарином и овощами.</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>-Проверяет качество готовых салатов из сырых овощей; перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи салатов из сырых овощей;</li> <li>-Хранит салаты, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования. Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции</li> </ul>	6
6	<p>УП.3.6.</p> <p>Приготовление и оформление салатов из вареных овощей, винегретов.</p>	<p>Организация рабочего места и безопасной эксплуатации и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и оформления салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента.</p> <p>-Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования овощи для сырых салатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассчитывает количества потери при обработке сырья.</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления салатов из вареных овощей с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - готовит разнообразные соусы, заправки;</li> <li>-салат «Летний»; - салат картофельный;</li> </ul>	8

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- салат картофельный с картофелем;</li> <li>- салат мясной, «Столичный» - салат рыбный</li> <li>-винегрет овощной; - винегрет с мясными продуктами;</li> <li>- винегрет с рыбными продуктами; - винегрет с грибами;</li> <li>- винегрет сельдью;</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов из вареных овощей;</li> <li>-Проверяет качество готовых салатов из вареных овощей; перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи салатов из вареных овощей;</li> <li>-Хранит салаты, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования. Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции</li> </ul>	
7	УП.3.7. Приготовление салат – коктейлей разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места и безопасной эксплуатации и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и оформления салата - коктейлей разнообразного ассортимента.</li> <li>-Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования овощи для салата:</li> <li>- Рассчитывает количества потери при обработке сырья.</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления салата - коктейлей с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- готовит разнообразные соусы, заправки;</li> <li>- салат – коктейль с апельсином и капустой;</li> <li>- салат – коктейль с ветчиной и сыром;</li> <li>- салат – коктейль из куриного филе и фруктов;</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салат – коктейлей;</li> <li>-Проверяет качество готовых салат – коктейлей, перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет салат – коктейли для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи салат – коктейлей;</li> <li>-Хранит салат – коктейль с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает салат – коктейли на вынос, для транспортирования. Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции.</li> </ul>	8
8	УП.3.8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места и безопасной эксплуатации и использование технологического оборудования,</li> </ul>	8



	<p>Приготовление овощных, грибных блюд и закусок</p>	<p>инвентаря, посуды для приготовления и оформления закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента.</p> <p>-Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования овощи, грибы для закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассчитывает количества потери при обработке сырья.</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления закусок из овощей и грибов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- готовит разнообразные соусы, заправки;</li> <li>-редька с маслом и сметаной;</li> <li>- помидоры, фаршированные мясным салатом;</li> <li>- икра баклажанная;</li> <li>- грибы маринованные или саленые с луком;</li> <li>- икра грибная; - икра баклажанная;</li> <li>- грибы маринованные или саленые с луком;</li> <li>- икра грибная;</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении закусок из овощей и грибов;</li> <li>-Проверяет качество готовых закусок из овощей и грибов, перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи закусок из овощей и грибов;</li> <li>-Хранит закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает закуски из овощей и грибов на вынос, для транспортирования.</li> </ul> <p>Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции</p>	
9	<p>УП.3.9. Приготовление блюд и закусок из яиц</p>	<p>- Организация рабочего места и безопасной эксплуатации и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и оформления блюд и закусок из яиц разнообразного ассортимента.</p> <p>-Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования овощи, грибы, рыбу для блюд и закусок: - готовит разнообразные соусы, заправки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассчитывает количества потери при обработке сырья.</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления блюд и закусок из яиц с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых</li> </ul>	6

		<p>продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- яйца под майонезом с гарниром;</li> <li>- яйца, фаршированные сельдью;</li> <li>- рубленые яйца с маслом и луком;</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд и закусок из яиц;</li> <li>-Проверяет качество готовых блюд и закусок из яиц, перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет блюда и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи блюд и закусок из яиц;</li> <li>-Хранит блюда и закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает блюда и закуски из яиц на вынос, для транспортирования. Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции.</li> </ul>	
10	<p>УП.3.10. Приготовление рыбных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места и безопасной эксплуатации и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и оформления рыбных закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>-Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования овощи, рыбу для закусок:</li> <li>- Рассчитывает количества потери при обработке сырья.</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления закусок из рыбы с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- готовит разнообразные соусы, заправки;</li> <li>- готовит разнообразные соусы, заправки;</li> <li>- сельдь рублена;</li> <li>- рыба отварная с гарниром и хреном;</li> <li>-рыба заливная с гарниром;</li> <li>- жареная рыба под маринадом;</li> <li>- рыба соленая порциями;</li> <li>- шпроты, сардины с лимоном; килька, хамса или салака с луком;</li> <li>- сельдь с гарниром;</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении закусок из рыбы;</li> <li>-Проверяет качество готовых закусок из рыбы, перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет закуски и рыбы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой</li> </ul>	6

		продукции; -Соблюдает выход при порционирование; -Выдерживает температуру подачи закусок из рыбы; -Хранит закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает закуски из рыбы на вынос, для транспортирования. Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции.	
11	УП.3.11. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	- Организация рабочего места и безопасной эксплуатации и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и оформления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. -Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования овощи, рыбу для закусок: - Рассчитывает количества потери при обработке сырья. -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - готовит разнообразные соусы, заправки; - креветки жареные с овощами; -кальмары под майонезом; - кальмары жареные с овощами с соусом; - Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья -Проверяет качество готовых блюд и закусок из нерыбного водного сырья, перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционирование; -Выдерживает температуру подачи холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья; -Хранит холодные блюд и закусокс учетом требований к безопасности готовой продукции; -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья на вынос, для транспортирования. Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции.	8
12	УП.3.12. Приготовление мясных закусок	- Организация рабочего места и безопасной эксплуатации и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и оформления	8

		<p>мясных закусок разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования овощи, мяса для закусок:</li> <li>- Рассчитывает количества потери при обработке сырья.</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мясных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- готовит разнообразные соусы, заправки;</li> <li>- готовит ветчину, корейку с гарниром;</li> <li>-готовит ростбиф с гарниром;</li> <li>- готовит мясо или мясопродукты отварные с гарниром;</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении мясных закусок;</li> <li>-Проверяет качество готовых мясных закусок, перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет мясных закусок и для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи мясных закусок;</li> <li>-Хранит мясные закусочки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает мясные закусочки на вынос, для транспортирования. Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции.</li> </ul>	
13	УП.3.13. Приготовление мясных холодных блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места и безопасной эксплуатации и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и оформления мясных холодных блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>-Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования овощи, мяса для холодных мясных блюд:</li> <li>- Рассчитывает количества потери при обработке сырья.</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мясных холодных блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- готовит разнообразные соусы, заправки;</li> <li>- готовит студень говяжий;</li> <li>-готовит паштет из печени,</li> <li>-готовит мясо шпигованное;</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении мясных холодных блюд;</li> <li>-Проверяет качество готовых мясных холодных блюд, перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>	8

		<p>-Порционирует, сервирует и оформляет мясных холодных блюд и для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционирование;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи мясных холодных блюд;</p> <p>-Хранит мясные холодные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает мясные холодные блюда на вынос, для транспортирования.</p> <p>Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции.</p>	
14	<p>УП.3.14. Приготовление блюд и закусок из птицы</p>	<p>- Организация рабочего места и безопасной эксплуатации и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и оформления мясных блюд и закусок из птицы разнообразного ассортимента.</p> <p>-Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования овощи, мяса птицы для мясных блюд и закусок из птицы;</p> <p>- Рассчитывает количества потери при обработке сырья.</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мясных блюд и закусок из птицы с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>- готовит разнообразные соусы, заправки;</p> <p>-готовит курицу жареную;</p> <p>-готовит грудку куриную фаршированную грибами и зеленью;</p> <p>- готовит утку жареную с яблоками;</p> <p>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении мясных блюд и закусок из птицы;</p> <p>-Проверяет качество готовых мясных блюд и закусок из птицы перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет мясных блюд и закусок из птицы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционирование;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи мясных блюд и закусок из птицы</p> <p>-Хранит мясных блюда и закусок из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции; Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе продукции.</p>	6
15	<p>УП.3.15. Промежуточная аттестация в форме зачета</p>		6

	Всего часов		<b>108</b>
--	-------------	--	------------

### 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

По результатам учебной практики обучающиеся сдают зачет.

Требования к зачету по учебной практике: зачет по учебной практике: выставляется с учетом результатов выполнения заданий и их отражения в рабочей тетради по учебной практике и в отчёте *(Преподаватель четко формулирует критерии оценки со ссылкой на оценочный материал)*.

#### 3.1. Основные показатели оценки результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Подготавливать	-Подготавливает, убирает рабочее место повара проверяет технологическое оборудование,	Формализованное

<p>рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>-Подготавливает сырье исходный материал для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>- Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>-Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>наблюдение, зачет</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>-Выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-Взвешивает, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <p>-смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p> <p>-смешивает и настаивает растительные масла с пряностями;</p> <p>- растирает горчичный порошок с пряным отваром;</p> <p>- взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p> <p>- пассерует овощи, томатные продукты для маринада овощного;</p> <p>-доводит до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</p> <p>-готовит производные соуса майонез;</p> <p>- проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</p> <p>- порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдает требование по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдает выход соусов при порционирование;</p> <p>-выдерживает температуру подачи;</p> <p>- хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>Формализованное Наблюдение, зачет.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования;</li> <li>творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами</li> </ul>	
<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-Использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезает свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивает сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивает компоненты салата;</li> <li>- смешивает различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправляет салаты заправками;</li> <li>- доводит салаты до вкуса;</li> </ul> </li> <li>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>-Проверяет качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи салатов;</li> <li>-Хранит салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе салатов</li> </ul>	<p>Формализованное Наблюдение, зачет.</p>
<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>-Использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие</li> </ul> </li> </ul>	<p>Формализованное наблюдение, зачет.</p>



	<p>фрукты вручную и механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь;</li> <li>- готовит квашеную капусту;</li> <li>- маринует овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>-нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждает готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фарширует куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фарширует шляпки грибов;</li> <li>- подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без;</li> <li>- подготавливает масляные смеси, доводит их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезает украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводит до вкуса;</li> <li>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li> <li>-Проверяет качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>-Хранит бутерброды, холодные закуски, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</li> </ul>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с</li> </ul>	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>

	<p>учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезает тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивает желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшает и заливает рыбные продукты порциями;</li> <li>- подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> </ul> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-Хранит готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-Организует их хранение в процессе приготовления;</p> <p>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждает, хранит готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционирует отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимает кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезает тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивает желатин, готовит мясное, куриное желе;</li> </ul>	Формализованное наблюдение, зачет

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- украшает и заливает мясные продукты порциями;</li> <li>- подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>-Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковывает на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требования по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционирование;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>-Хранит холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	
--	--	--

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

### **3.2.Основные показатели оценки результатов освоения общих компетенций**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составляет план действия.</p> <p>Определяет необходимые ресурсы. Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежной сферах. Реализует составленный план.</p> <p>Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Экспертная оценка на экзамене по модулю</p> <p>Накопительная оценка по модулю</p> <p>Накопительная оценка по модулю</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	<p>Определяет задачи поиска информации.</p> <p>Определяет необходимые источники информации.</p> <p>Планирует процесс поиска.</p> <p>Структурирует получаемую информацию.</p> <p>Выделяет наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивает практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформляет результаты поиска</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>

деятельности.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивает траектории профессионального и личностного развития	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Накопительная оценка по модулю
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагает свои мысли на государственном языке. Оформляет документы особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов	Накопительная оценка по модулю
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывает значимость своей профессии. Презентует структуру профессиональной деятельности по профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Накопительная оценка по модулю
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и	Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	образовательной программы.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использует современное программное обеспечение	Накопительная оценка по модулю
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимает общий смысл четко произнесенных известных тем (профессиональные и бытовые). Понимает тексты на базовые профессиональные темы. Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые). Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформляет бизнес-план. Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования. Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

#### 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

##### *Нормативные правовые акты*

##### **Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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].

-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3, ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

17. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

#### ***Дополнительные источники***

1. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

2. 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.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер. / Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

#### ***Электронные образовательные ресурсы***

##### ***Интернет-ресурсы***

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.creative-chef.ru/>

- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

## **5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ**

### **5.1. Содержание практики**

№ пп	Профессиональ ные компетенции	Общие компетенции	Виды работ
	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд,	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.	-Подготавливает, убирает рабочее место повара проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в

<p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>-Подготавливает сырье исходный материал для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>- Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>-Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразно</p>		<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<p>-Выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-Взвешивает, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <p>-смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p> <p>-смешивает и настаивает растительные</p>



ассортимента.		<p>развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>масла с пряностями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- растирает горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассерует овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводит до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовит производные соуса майонез;</li> <li>- проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдает требование по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдает выход соусов при порционирование;</li> <li>- выдерживает температуру подачи;</li> <li>- хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования;</li> </ul> <p>творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами</p>
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- Использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>- Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезает свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивает сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивает компоненты салата;</li> <li>- смешивает различные ингредиенты</li> </ul>

		<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заправляет салаты заправками;</li> <li>- доводит салаты до вкуса;</li> <li>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>-Проверяет качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выдерживает температуру подачи салатов;</li> <li>-Хранит салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией;</li> <li>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе салатов</li> </ul>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<p>-Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Выбираетприменяет комбинирует различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь;</li> <li>- готовит квашеную капусту;</li> <li>- маринует овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>-нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждает готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фарширует куриные и перепелиные</li> </ul>	

		<p>иностранном языке.          ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>яйца;          - фарширует шляпки грибов;          - подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без;          - подготавливает масляные смеси, доводит их до нужной консистенции;          - вырезает украшения из овощей, грибов;          -измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования; доводит до вкуса;          -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;          -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;          -Проверяет качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;          -Порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;          -Соблюдает выход при порционирование;          -Выдерживает температуру подачи бутербродов, холодных закусок;          -Хранит бутерброды, холодные закуски, с учетом требований к безопасности готовой продукции;          -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования          -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p>
<p>ПК 3.5.          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>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</p>	<p>-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;          -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;          -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает,</p>	

	<p>разнообразног о ассортимента.</p>	<p>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 языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность</p>	<p>измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - нарезает тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивает желатин, готовить рыбное желе; - украшает и заливает рыбные продукты порциями; - подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -Хранит готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
	ПК 3.6.	ОК 01. Выбирать способы	-Подбирает в соответствии с

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>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 языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность</p>	<p>технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; -Организует их хранение в процессе приготовления; -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждает, хранит готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционирует отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимает кожу с отварного языка; - нарезает тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивает желатин, готовит мясное, куриное желе; - украшает и заливает мясные продукты порциями; - подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования</p>
---	--	---

			<p>ресурсов, соблюдает требования по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционирование;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>-Хранит холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
--	--	--	---

## 5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

### Общие требования к оформлению отчета по производственной практике (по профессии)

1. Дневник с ежедневным описанием работ оформляется в виде таблицы: см. ниже.

В конце дневника должна быть рекомендуемая оценка, поставленная руководителем практики.

2. Аттестационный лист с итоговой оценкой руководителя практики (и с оценками по видам работ практики).

3. Характеристика по освоению общих и профессиональных компетенций.

4. Список используемой литературы.

5. Задание (изложение подробной информации на выбранную тему, согласно предоставленного перечня), оформляется в виде приложения и прикрепляется в конце отчета.

Задание выполняются с помощью ПК на листах формата А4, шрифтом 14пт, поля: левое 25мм, правое 10мм, верхнее 20 мм, нижнее 15мм.

Нумерация сквозная, проставляется в правом нижнем углу страниц.

Перед началом практики руководитель проводит со студентом вводный инструктаж.

В период прохождения практики студент изучает необходимую техническую документацию, ведет ежедневный дневник по практике, соблюдает трудовую дисциплину,

По окончании практики необходимые документы представляются руководителю практики.

## **Отчет**

### **по учебной практике**

**ПМ03.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».**

**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Место прохождения практики: Учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.

**Выполнил:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_ курса, группы №

**Руководители практики**

От колледжа \_\_\_\_\_

Начало практики:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Окончание практики:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Оценка \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики  
от колледжа: \_\_\_\_\_

2020

Министерство образования Оренбургской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Бузулукский строительный колледж»  
г. Бузулука Оренбургской области

Согласовано <sup>1</sup>

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
**на учебную практику ПМ.03**



(указать этап практики)

Обучающемуся гр. №

(№ группы, фамилия, имя, отчество обучающегося)

Специальности (профессии) 43.01.09. «Повар, кондитер»

(Код и наименование специальности)

Наименование практики: ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

(наименование профессионального модуля)

Срок практики:

Место прохождения практики: Учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.  
(наименование предприятия)

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:

1. Изучить структуру предприятия
2. Собрать данные об организации прохождения практики
3. Выполнить

4. Описать

5. Сформировать отчет по индивидуальному заданию.

Руководитель практики  
от образовательной организации

(подпись, Ф.И.О.)

<sup>1</sup> Задание на практику согласовывает организация

Министерство образования Оренбургской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Бузулукский строительный колледж»  
г. Бузулука Оренбургской области

**ДНЕВНИК**  
**учебной практики**

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

\_\_\_\_\_

Фамилия

\_\_\_\_\_

Имя

\_\_\_\_\_

Отчество

Группа \_\_\_\_\_

Обучение очное

20 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1) Ежедневный учет выполнения работ**

№ п/п	Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Оценка выполненной работы	Подпись руководителя практики
1.		УП.3.1. Организация рабочего места для приготовления и подготовке к реализации холодных блюд и закусок	8		
2.		УП.3.2. Подготовка продуктов для холодных	8		

		блюд и закусок, температурный режим хранения, способы сервировки варианты оформления салатов, холодных блюд и закусок			
3.		УП.3.3. Приготовление бутербродов закрытых, открытых, закусочных.	8		
4.		УП.3.4. Приготовление гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента	6		
5.		УП.3.5. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.	6		
6.		УП.3.6. Приготовление и оформление салатов из вареных овощей и винегретов.	8		
7.		УП.3.7. Приготовление салат – коктейлей разнообразного ассортимента	8		
8.		УП.3.8. Приготовление овощных, грибных блюд и закусок	8		
9.		УП.3.9. Приготовление блюд и закусок из яиц	6		
10.		УП.3.10. Приготовление рыбных блюд и закусок, разнообразного ассортимента	6		
11.		УП.3.11. Приготовление холодных рыбных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	8		
12.		УП.3.12. Приготовление мясных закусок	8		
13.		УП.3.13. Приготовление мясных холодных блюд	8		
14.		УП.3.14. Приготовление горячих закусок	6		
15.		УП.3.15. Промежуточная аттестация в форме зачета	6		
16.		Всего	108		

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой \_\_\_\_\_ учебной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики

от образовательной организации \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Аттестационный лист по практике

Обучающийся \_\_\_\_\_,  
(ФИО)

\_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_, повар, кондитер.

Прошел учебную практику в объеме 108 часов.

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в организации  
учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.

#### Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики согласно

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

Профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Наименование профессиональной компетенции	Качественный уровень
---	----------------------

	освоения компетенции *
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.	

Итоговая оценка \_\_\_\_\_ \*\*

М.П. Подпись руководителя практики от образовательной организации  
\_\_\_\_\_ /

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\* Высокий уровень, средний уровень, низкий уровень

\*\* При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата.

При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - низкий уровень освоения компетенции (75 баллов)
- «4» - средний уровень освоения компетенции (85 баллов)
- «5» - высокий уровень освоения компетенции (95-100 баллов)

### **Характеристика руководителя практики на обучающегося по профессии «Повар, кондитер» по освоению общих компетенций**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Обучающийся

1. \_\_\_\_\_ сущность и социальную значимость своей  
будущей (понимает, не понимает)

профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.

2. \_\_\_\_\_ организовывать собственную деятельность, выбирать (способен, не способен) типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

3. \_\_\_\_\_ принимать решения в стандартных и (может, не может) нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

4. \_\_\_\_\_ осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

5. \_\_\_\_\_ информационно-коммуникационные технологии в (использует, не использует) профессиональной деятельности.

6. \_\_\_\_\_ навыки работы в коллективе и команде, (демонстрирует, не демонстрирует) эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Руководитель практики от образовательной организации \_\_\_\_\_  
подпись      расшифровка подписи

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

1 Содержание общих компетенций в соответствии с образовательной программой

### **Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики**

За время прохождения учебной практики

(наименование практики)

по профессиональному модулю:

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

При освоении профессиональных компетенций (Описание овладения ПК в соответствии с тем уровнем, который указан в АЛ):

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. \_\_\_\_\_.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от образовательной организации \_\_\_\_\_  
подпись                      расшифровка подписи

М.П.