

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 05.01 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к
реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

Энгельс, 2025г.

Рабочая программа учебной практики УП 05.01 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.»

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебно-производственной
работе ГАПОУ СО «ЭМТК»

_____ /О.Н. Григорьева /
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____

СОГЛАСОВАНО

на заседании цикловой методической комиссии
специальных дисциплин УГС 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Протокол № __, дата « __ » _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Составитель(и) Преподаватель ГАПОУ СО «ЭМТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 05.01 «Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики УП 05.01 «Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.

Практика входит в состав профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
	ведения расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

1.4 Результат освоения программы практики.

Результатом освоения программы практики является формирование практических умений и навыков обучающихся необходимых для овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач

	профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению учебной практики в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 05.01 «Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

2.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
	Тема 1.2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36
	Тема 1.3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	48
	Тема 1.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	30
	Тема 1.5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	54
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6
	Всего	180

2.2 Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебного материала, виды выполняемых работ	Количество часов	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля
Тема 1.1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места кондитера, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	ПК 5.1 ПК5.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление сиропов для пропитки кондитерских изделий: инвертного, кофейной, молочной, фруктовой.	6	ПК 5.1 ПК5.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Приготовление: помады молочной, шоколадной.	6		
	Приготовление: карамели соленой.	6		
	Приготовление глазури для глазирования поверхности: глазурь заварная, глазурь сырцовая, глазурь шоколадная.	6		
	Приготовление кремов для выравнивания поверхностей: белковый крем, ганаш, масляный крем, способы нанесения.	6		
	Приготовление кремов: заварной, творожный, белковый, крем-чиз.	6		
	Приготовление: сахарной мастики и украшения из нее.	6		

Тема 1.3 творческое	Изготовление, оформление,	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста: пончиков с шоколадной глазурью.	6	ПК 5.1 ПК5.5	устный опрос,
подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста: беляши.	6	ОК.1-9	оценка практической деятельности
		Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: расстегаи.	6		
		Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: бриошь.	6		
		Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: круассан.	6		
		Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: слойки с бананом и шоколадом.	6		
		Приготовление хлеба из дрожжевого безопарного теста: овсяный хлеб.	6		
		Приготовление хлеба из дрожжевого опарного теста: багет классический.	6		
Тема 1.4 творческое	Изготовление, оформление,	Приготовление изделий из пресного слоеного теста: пирог со шпинатом и сыром.	6	ПК 5.1 ПК5.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		Приготовление изделий из пряничного теста: имбирный пряник.	6		
		Приготовление изделий из песочного теста: сметанник.	6		
		Приготовление изделий из бисквитного теста: бисквитный рулет с клубничным джемом.	6		
		Приготовление изделий из заварного теста: профитроли с вареной сгущенкой.	6		
Тема 1.5 творческое	Изготовление, оформление,	Приготовление бисквитных пирожных: буше.	6	ПК 5.1 ПК5.5	устный опрос,

подготовка реализации пирожных и тортов	Приготовление песочных пирожных: овсяно-песочные пирожные с малиной и миндалем.	6	ОК.1-9	оценка практической деятельности
разнообразного ассортимента.	Приготовление заварных пирожных: эклер с заварным кремом.	6		
	Приготовление слоеных пирожных: слойки с творожно-лимонной начинкой.	6		
	Приготовление бисквитных тортов: торт «Прага».	6		
	Приготовление песочных тортов: тарт-татен с яблоками.	6		
	Приготовление песочных тортов: чизкейк классический.	6		
	Приготовление слоеных тортов: торт «Наполеон».	6		
	Приготовление слоеных тортов: торт «Полено».	6		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	6		
ВСЕГО		180		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Поф. Образования /С. В. Ермилова – 2-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2021-133с.

3.2.2 Материально-техническое обеспечение:

Мастерская «Учебный кулинарный цех»:

Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-1\3П

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Плита индукционная

Холодильное оборудование:

Холодильник витринный

Холодильник

Шкаф низкотемпературный

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B, блендер электрический, мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-361, тестораскатка-лапшерезка ручная FoodAtlasFLY3150, соковыжималка GEMLUXGL-PJ-999, кофемолка GEMLUXGL-CG888 , горелка профессиональная CANNELLO

Вспомогательное оборудование.

Стол производственный, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских

мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень отчетных работ и документов подлежащих сдачи студентами

В период учебной практики УП 05.01 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий студенты ведут дневник, в котором ежедневно записывают перечень выполняемой работы. По окончании практики студенты составляют отчет по практике, где должны быть отражены следующие вопросы:

- Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Объем отчета не менее 5-15 листов текста без учета приложений и оформление по ГОСТ Р 15.011-96, ГОСТ Р 6.30-97 печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегль не менее 12). Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — 10 мм, верхнее, левое и нижнее — 20 мм.

Основными показателями для оценки практики являются: качество подготовки отчета и устный ответ при защите отчета, выполнение практического задания. Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

4.2 Критерии оценки выполнения студентом

№ п/п	Оцениваемые навыки	Методы оценки	Граничные критерии оценки	
			Отлично	Неудовлетворительн о
1	Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов.	Все материалы представлены в указанный срок, не требуется дополнительного времени на завершение.	В отведённое для работы время не уложился.

2	Способность анализировать изучаемую информацию	Просмотр материалов отчёта.	Свободно анализирует изучаемую информацию в полном объёме.	Не способен провести анализ изучаемой информации из-за
				недостатка знаний
3	Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материала.	Без дополнительных пояснений (указаний) использует навыки и умения, полученные при изучении других учебных дисциплин.	Не способен использовать знания из одного раздела при решении задач разделов смежных дисциплин.
4	Оформление работ	Просмотр материалов отчета.	Все материалы оформлены согласно стандартным требованиям инструкций, графика на высоком уровне.	Работа оформлена небрежно. Демонстрируемые построения просто не могут не привести к дополнительным ошибкам.
5	Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче отчётной работы	Собеседование.	Грамотно отвечает на поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.	Показывает незнание дисциплины, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Чётко выраженная неуверенность в ответах и действиях.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК – ОТЧЁТ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП 05.01 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Время прохождения практики с « » 20 г. по « » 20 г.

Студента группы _____ очного отделения
(вид обучения)

(фамилия, имя, отчество полностью студента)

ГАПОУ СО «Энгельский механико-технологический колледж»
(наименование организации)

Итоговая оценка _____ / _____ /
(подпись, дата) (ф.и.о. руководителя практики)

20__ г.

ПАМЯТКА студента на практику

Учебная практика является неотъемлемой частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения междисциплинарных курсов, освоить необходимые умения и получить практический опыт по изучаемой специальности.

Обучающиеся, не выполнившие требования программы практики, не представившие отчёт о практике, не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики студент должен:

1. Написать отчет по практике, который состоит из:
 - титульного листа;
 - дневника прохождения практики (заполняется студентом по дням или понедельно на выполняемые производственные задания);
 - основной части отчета ;
 - приложений к отчету практики (фотографии и т.п.)

Оформление отчёта выполняется на листах формата А-4 согласно требованиям к оформлению технических документов (ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД. Общие положения, ГОСТ 2.111-2013 Нормоконтроль, ГОСТ Р 21.1101-2013 Основные требования к проектной и рабочей документации).

Объём отчёта зависит от количества часов, отведённых на практику и колеблется от 5 до 15 листов, включая приложения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 01.01 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к
реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий
по профессиональному модулю **ПМ.01 Приготовление и подготовка к**
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

Энгельс, 2025г.

Рабочая программа учебной практики УП 01.01 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.»

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебно-производственной
работе ГАПОУ СО «ЭМТК»

_____ /О.Н. Григорьева /

«_____» _____ 20__ г.

_____ / _____ /

«_____» _____ 20__ г.

_____ / _____ /

«_____» _____ 20__ г.

_____ / _____ /

«_____» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании цикловой методической комиссии спе
дисциплин

УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»

Протокол № __, дата «__» _____ 202_ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202_ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202_ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202_ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Составитель(и) преподаватель ГАПОУ СО «ЭМТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 01.01 «Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий».

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики УП 01.01 «Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.
Практика входит в состав профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.
В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места;
	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	распознавать недоброкачественные продукты;
	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

1.4 Результат освоения программы практики.

Результатом освоения программы практики является формирование практических умений и навыков обучающихся необходимых для овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
ПК1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению учебной практики в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 01.01 «Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий».

2.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	12
	Тема 1.2 Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	30
	Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	30
	Тема 1.4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	30
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6
	Всего	108

2.2 Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебного материала, виды выполняемых работ	Количество часов	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места , оборудование, сырья для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	6	ПК.1.1 - 1.4 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.	6		
Тема 1.2 Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	6	ПК.1.1, - 1.4 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Обработка, нарезка различными методами овощей и грибов.	6		
	Охлаждение и замораживания п/ф из овощей и грибов.	6		
Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного	Разработка ассортимента п/ф из рыбы и морепродуктов. Проверка органолептическим способом качества рыбы и морепродуктов.	6	ПК1.1- ПК.1.4 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Отработка приемов приготовления п/ф из рыбы и морепродуктов.	6		
	Отработка приемов приготовления котлетной массы. Охлаждение и замораживание п/ф из рыбы.	6		

водного сырья	Отработка приготовления приемов кнельной массы. Охлаждение и замораживание п/ф из рыбы.	6		
Тема 1.4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Проверка органолептическим способом качества мяса и субпродуктов.	6	ПК 1.1 - ПК1.4 ОК.1-9	устный опрос, оценка практическ ой деятельност и
	Отработка приемов приготовления п/ф из свинины. Охлаждение и замораживание п/ф из мяса.	6		
	Отработка приемов приготовления п/ф из говядины. Охлаждение и замораживание п/ф из мяса.	6		
	Отработка приемов приготовления рубленой массы. Охлаждение и замораживание п/ф из мяса.	6		
	Отработка приемов приготовления котлетной массы. Охлаждение и замораживание п/ф из мяса.	6		
	Отработка приемов приготовления п/ф из домашней птицы.	6		
	Охлаждение и замораживание п/ф из домашней птицы.	6		
	Отработка приемов приготовления п/ф из субпродуктов.	6		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	6		
ВСЕГО		108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. 1.Технология приготовления пищи: Учебное пособие СПО /Рагель Светлана Ивановна
2. - Издательство: Республиканский институт профессионального образования, 2018. - 570 с. ISBN 978-5-9776-0219-8<http://znanium.com/> * В течение последних лет данное издание не передавалось
3. 2.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / 11-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.* В течение последних лет данное издание не передавалось
4. 3.Солин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования /В.П.Солин. – 13-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. с.* В течение последних лет данное издание не передавалось
5. 4.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 * В течение последних лет данное издание не передавалось
6. 5.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. * В течение последних лет данное издание не передавалось
7. 6.Сборник рецептов Потапова И.И.М.: Академия, 2019.* В течение последних лет данное издание не передавалось
8. 7.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.* В течение последних лет данное издание не передавалось
9. 8.Калькуляция и учет Потапова И.И. 2018 год.-176с.* В течение последних лет данное издание не передавалось

3.2.2 Материально-техническое обеспечение:

Мастерская «Поварская»,

- Весы настольные электронные;
- Машина для вакуумной упаковки;
- Овоскоп;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Производственные столы;
- Стеллаж для посуды;
- Набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- Ножи для удаления сердцевины яблок, желобковый нож, ножи для очистки фруктов, терка-шинковка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Ложки; мерный стакан; сито; шенуа; половник;
- Набор кастрюль;

- Набор сотейники;
- Набор сковород;
- Функциональные ёмкости;
- Противень с высокими бортами;
- Корзины для отходов;
- Стрейч пленка для пищевых продуктов;
- Пергамент, фольга;
- Пакеты для вакуумного аппарата;
- Контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;
- Перчатки силиконовые.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень отчетных работ и документов подлежащих сдачи студентами

В период учебной практики УП 01.01 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий студенты ведут дневник, в котором ежедневно записывают перечень выполняемой работы. По окончании практики студенты составляют отчет по практике, где должны быть отражены следующие вопросы:

-

- Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

- Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Объем отчета не менее 5-15 листов текста без учета приложений и оформление по ГОСТ Р 15.011-96, ГОСТ Р 6.30-97 печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — 10 мм, верхнее, левое и нижнее — 20 мм.

Основными показателями для оценки практики являются: качество подготовки отчета и устный ответ при защите отчета, выполнение практического задания. Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

4.2 Критерии оценки выполнения студентом

№ п/п	Оцениваемые навыки	Методы оценки	Граничные критерии оценки	
			Отлично	Неудовлетворительн о
1	Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов.	Все материалы представлены в указанный срок, не требуется дополнительного времени на завершение.	В отведённое для работы время не уложился.
2	Способность анализировать изучаемую информацию	Просмотр материалов отчёта.	Свободно анализирует изучаемую информацию в полном объёме.	Не способен провести анализ изучаемой информации из-за недостатка знаний
3	Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материала.	Без дополнительных пояснений (указаний) использует навыки и умения, полученные при изучении других учебных дисциплин.	Не способен использовать знания из одного раздела при решении задач разделов смежных дисциплин.
4	Оформление работ	Просмотр материалов отчета.	Все материалы оформлены согласно стандартным требованиям инструкций, графика на высоком уровне.	Работа оформлена небрежно. Демонстрируемые построения просто не могут не привести к дополнительным ошибкам.
5	Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче отчётной работы	Собеседование.	Грамотно отвечает на поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.	Показывает незнание дисциплины, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Чётко выраженная неуверенность в ответах и действиях.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК – ОТЧЁТ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 01.01 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий
по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Время прохождения практики с « » 20 г. по « » 20 г.

Студента группы _____ очного отделения
(вид обучения)

(фамилия, имя, отчество полностью студента)

ГАПОУ СО «Энгельский механико-технологический колледж»
(наименование организации)

Итоговая оценка _____ / _____ /
(подпись, дата) (ф.и.о. руководителя практики)

ПАМЯТКА студента на практику

Учебная практика является неотъемлемой частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения междисциплинарных курсов, освоить необходимые умения и получить практический опыт по изучаемой специальности.

Обучающиеся, не выполнившие требования программы практики, не представившие отчёт о практике, не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики студент должен:

1. Написать отчет по практике, который состоит из:
 - титульного листа;
 - дневника прохождения практики (заполняется студентом по дням или понедельно на выполняемые производственные задания);
 - основной части отчета ;
 - приложений к отчету практики (фотографии и т.п.)

Оформление отчёта выполняется на листах формата А-4 согласно требованиям к оформлению технических документов (ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД. Общие положения, ГОСТ 2.111-2013 Нормоконтроль, ГОСТ Р 21.1101-2013 Основные требования к проектной и рабочей документации).

Объём отчёта зависит от количества часов, отведённых на практику и колеблется от 5 до 15 листов, включая приложения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 02.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и
подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента
по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного
ассортимента**

43.01.09 Повар, кондитер

Энгельс, 2025г.

Рабочая программа учебной практики УП 02.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.»

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебно-производственной
работе ГАПОУ СО «ЭМТК»

_____/О.Н. Григорьева /
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании цикловой методической комиссии
специальных дисциплин УГС 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Протокол № __, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Составитель(и) Преподаватель ГАПОУ СО «ЭМТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 02.01 «Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики УП 02.01 «Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.

Практика входит в состав профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
	оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	своевременно оформлять заявку на склад;
	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

1.4 Результат освоения программы практики.

Результатом освоения программы практики является формирование практических умений и навыков обучающихся необходимых для овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД 2	приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
--------	---

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часов.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению учебной практики в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 02.01 «Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

2.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
	Тема 1.2 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
	Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	
	Тема 1.4 Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
	Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
	Тема 1.7 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	Тема 1.8 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	

	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6
	Всего	216

2.2 Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебного материала, виды выполняемых работ	Количество часов	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание: Тема :№1;2. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда.	2		
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		2	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.2 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Содержание: Тема :№ 3 Подготовка сырья для приготовления бульонов.	10		
	Тема :№ 4 Приготовление , костного и мясокостного бульона из птицы.	2	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 5 Приготовление рыбного бульона	2	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 6 Приготовление грибных, овощных отваров	2	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 7 Приготовление отваров на молоке и молочно-кислых продуктов	2	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.3 Приготовление,	Содержание:	50		

творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	Тема :№ 8 Подготовка сырья для приготовления заправочных супов.	2	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 9 Приготовление борщей, щей.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 10 Приготовление картофельных супов, супов с макаронными изделиями и крупами.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 11 Приготовление солянок.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 12 Подготовка сырья для приготовления молочных супов	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 13 Приготовление супа молочного с макаронными изделиями, крупами и овощами.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 14 Приготовление пюреобразных супов. Тема :№ 15 Подготовка сырья для приготовления прозрачных супов.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 16 Приготовление прозрачных и холодных супов.	6	6ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема :№ 17 Приготовление сладких супов.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.4 Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Содержание:	42		
	Тема №18 Подготовка сырья для горячих соусов.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №19 Приготовление соусов мясных красных.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №20 Приготовление соусов белых на мясном бульоне.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №21 Приготовление соусов на рыбном бульоне.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №22 Приготовление молочных и сметанных соусов.	6	ПК 2.1 - ПК2.8	устный опрос, оценка практической деятельности

			ОК.1-9	деятельности
	Тема №23 Приготовление грибных соусов.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №24 Приготовление холодных и сладких соусов..	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание:	24		
	Тема №25 Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №26 Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №27 Приготовление блюд из жаренных и запеченных овощей.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №28 Приготовление блюд фаршированных овощей.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Содержание:	36		
	Тема №29 Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №30 Приготовление блюд из яиц.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №31 Приготовление блюд из творога.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №32 Приготовление блюд из творога	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №33 Приготовление блюд из творога	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема №34 Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Содержание:	22		
Тема 1.7 Приготовление,	Тема №38 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	ПК 2.1	устный опрос,

творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.			-ПК2.8 ОК.1-9	оценка практической деятельности
	Тема №39 Приготовление из тушеной, жаренной и запеченной рыбы.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема № 40 Приготовление блюд из котлетной массы.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема № 41 Приготовление блюд из морепродуктов.	2	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема № 42 Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.8 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Содержание:	24		
	Тема № 43 Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема № 44 Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема № 45 Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса.	4	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема № 46 Приготовление блюд из рубленого мяса.	2	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Тема № 47 Приготовление блюд из тушеных, жаренных птицы, дичи.	6	ПК 2.1 - ПК2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	6		
		ВСЕГО	216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатные издания:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 2-е., стар. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160с.
2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.
3. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/Г.Г Лутошкина, Ж.С. Анохина. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -240с
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/И.П. Самородова. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 128с.
5. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 336с.

* в течение последних лет данное издание не пересдавалось.

3.2.2 Материально-техническое обеспечение:

Место прохождения учебной практики: ГАПОУ СО «ЭМТК», учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

✓ оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;

✓ инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;

✓ рабочие места для обучающихся (15);

✓ комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кондитерского цеха:**

✓ оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, минимиксер, холодильник, бактерицидная лампа;

✓ инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;

✓ рабочие места для обучающихся (15);

✓ комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

✓ учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень отчетных работ и документов подлежащих сдачи студентами

В период учебной практики УП 02.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студенты ведут дневник, в котором ежедневно записывают перечень выполняемой работы. По окончании практики студенты составляют отчет по практике, где должны быть отражены следующие вопросы:

-

- Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента
- Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Объем отчета не менее 5-15 листов текста без учета приложений и оформление по ГОСТ Р 15.011-96, ГОСТ Р 6.30-97 печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — 10 мм, верхнее, левое и нижнее — 20 мм.

Основными показателями для оценки практики являются: качество подготовки отчета и устный ответ при защите отчета, выполнение практического задания.

Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

4.2 Критерии оценки выполнения студентом

№ п/п	Оцениваемые навыки	Методы оценки	Граничные критерии оценки	
			Отлично	Неудовлетворительн о
1	Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов.	Все материалы представлены в указанный срок, не требуется дополнительного времени на завершение.	В отведённое для работы время не уложился.
2	Способность анализировать изучаемую информацию	Просмотр материалов отчёта.	Свободно анализирует изучаемую информацию в полном объёме.	Не способен провести анализ изучаемой информации из-за недостатка знаний
3	Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материала.	Без дополнительных пояснений (указаний) использует навыки и умения, полученные при изучении других учебных дисциплин.	Не способен использовать знания из одного раздела при решении задач разделов смежных дисциплин.
4	Оформление работ	Просмотр материалов отчета.	Все материалы оформлены согласно стандартным требованиям инструкций, графика на высоком уровне.	Работа оформлена небрежно. Демонстрируемые построения просто не могут не привести к дополнительным ошибкам.
5	Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче отчётной работы	Собеседование.	Грамотно отвечает на поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.	Показывает незнание дисциплины, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Чётко выраженная неуверенность в ответах и действиях.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ДНЕВНИК – ОТЧЁТ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 02.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Время прохождения практики с « » 20 г. по « » 20 г.

Студента группы _____ очного отделения
(вид обучения)

(фамилия, имя, отчество полностью студента)

ГАПОУ СО «Энгельский механико-технологический колледж»
(наименование организации)

Итоговая оценка _____ / _____ /
(подпись, дата) (ф.и.о. руководителя практики)

ПАМЯТКА студента на практику

Учебная практика является неотъемлемой частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения междисциплинарных курсов, освоить необходимые умения и получить практический опыт по изучаемой специальности.

Обучающиеся, не выполнившие требования программы практики, не представившие отчёт о практике, не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики студент должен:

1. Написать отчет по практике, который состоит из:
 - титульного листа;
 - дневника прохождения практики (заполняется студентом по дням или понедельно на выполняемые производственные задания);
 - основной части отчета ;
 - приложений к отчету практики (фотографии и т.п.)

Оформление отчёта выполняется на листах формата А-4 согласно требованиям к оформлению технических документов (ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД. Общие положения, ГОСТ 2.111-2013 Нормоконтроль, ГОСТ Р 21.1101-2013 Основные требования к проектной и рабочей документации).

Объём отчёта зависит от количества часов, отведённых на практику и колеблется от 5 до 15 листов, включая приложения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 03.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и
подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента
по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер**

Энгельс, 2025г.

Рабочая программа учебной практики УП 03.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлена в соответствии с требованиями Федерального

государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.»

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебно-производственной работе ГАПОУ СО «ЭМТК»

_____/О.Н. Григорьева /
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании цикловой методической комиссии специальных дисциплин УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Составитель(и) Преподаватель ГАПОУ СО «ЭМТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 03.01 «Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики УП 03.01 «Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.

Практика входит в состав профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции
	ведения расчетов с потребителями.
уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.4 Результат освоения программы практики.

Результатом освоения программы практики является формирование практических умений и навыков обучающихся необходимых для овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ПК3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часов.

Итоговый контроль знаний проводится по учебной практики в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 03.01 «Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

2.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
	Тема 1.2 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	12
	Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	48
	Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	48
	Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	48
	Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	48
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6
	Всего	216

2.2 Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебного материала, виды выполняемых работ	Количество часов	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	ПК 3.1 - ПК3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.2 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Приготовление холодных соусов: соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус хрен.	6	ПК 3.1 - ПК3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Приготовление салатных заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом.	6		
Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат весна, салат из свежих огурцов.	6	ПК 3.1 - ПК3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты.	6		
	Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат с печеной свеклой и рукколой.	6		
	Приготовление салатов из вареных овощей: салат столичный, салат рыбный, винегрет.	6		
	Приготовление салатов из морепродуктов: салат «Королевский», салат со стручковой фасолью и мидиями, салат «Море».	6		

	Приготовление салатов с мясом курицы: салат «Цезарь с курицей», салат «Нежность», салат «Прага».	6		
	Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов.	6		
	Приготовление сладких-фруктовых салатов: фруктовый салат с ванильным пудингом, яблочно-медовый салат, салат из ананаса со сгущенкой/маршмеллоу и орехами.	6		
Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой.	6	ПК 3.1 ПК3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой.	6		
	Приготовление закрытых бутербродов: чиабатта с фрикадельками и плавленым сыром, бургер с куриной котлетой.	6		
	Приготовление закусточных бутербродов (канапе).	6		
	Приготовление овощных и грибных закусок: гуакамоле с острым перцем, фаршированные грибы фаршем.	6		
	Приготовление овощных и грибных закусок: Редька с маслом и сметано-горчичной заправкой, помидоры фаршированные мясным салатом.	6		
	Приготовление закусок из яиц: фритата со шпинатом, яйца фаршированные риемом из сельди.	6		
	Приготовление холодных закусок из курицы: куриный рулет с сыром и омлетом, паштет и куриной печени.	6		
Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление блюд из рыбы: маринованные сардины с лимоном, мусс из кильки с луком и маслом.	6	ПК 3.1 ПК3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Приготовление блюд из рыбы: рулет из сельди с сыром и оливками, паштет из копченой скумбрии со сливками и яйцом.	6		
	Приготовление блюд из рыбы: заливное из барабульки.	6		

	Приготовление блюд из рыбы: шпинатный рулет с семгой, хе из минтая.	6		
	Приготовление блюд из рыбы: рыбные маффины с морковью и тыквой, рыбные блины с творожным сыром.	6		
	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: маринованные кальмары, севиче из креветки с соусом свит-чили.	6		
	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: запеченные мидии в сырном соусе с чесноком, роллы с мидиями.	6		
	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: спринг-роллы с креветками, фаршированные кальмары с рисом и овощами.	6		
Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром.	6	ПК 3.1 ПК3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Приготовление блюд из мяса: студень говяжий, паштет из говяжьей печени с гранатом и орехами.	6	ПК 3.1 ПК3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, холодец из утки с яблоками.	6		
	Приготовление блюд из домашней птицы: рулет из курицы с грибами, ризотто из куриной грудки.	6		
	Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем.	6		
	Приготовление блюд из домашней птицы: зельц из курицы	6		
	Приготовление блюд из мяса: террин из свинины с сладким перцем.	6		
	Приготовление блюд из дичи: фаршированные перепелки, шанежка с яйцом из утки.	6		

Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	6		
		ВСЕГО	216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Учебник ИЦ «Академия», 2017г.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты ИЦ «Академия», 2018г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия», 2017г.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд ИЦ «Академия», 2016г.
5. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
6. Харченко Н.Э, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М. : Издательский центр «Академия», 2016
7. Солдатенкова И.А. Кулинарное пригоовление пищи и контроль качества блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 год.
8. Джабаева А.С., Тамова М.Ю. Технология продукции ОП: сборник задач. – М.: Магистр 2018 год.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП. – М. : Издательский центр «Академия», 2015 год.

3.2.2 Материально-техническое обеспечение:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень отчетных работ и документов подлежащих сдачи студентами

В период учебной практики УП 03.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студенты ведут дневник, в котором ежедневно записывают перечень выполняемой работы. По окончании практики студенты составляют отчет по практике, где должны быть отражены следующие вопросы:

-

- Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Объем отчета не менее 5-15 листов текста без учета приложений и оформление по ГОСТ Р 15.011-96, ГОСТ Р 6.30-97 печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — 10 мм, верхнее, левое и нижнее — 20 мм.

Основными показателями для оценки практики являются: качество подготовки отчета и устный ответ при защите отчета, выполнение практического задания. Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

4.2 Критерии оценки выполнения студентом

№ п/п	Оцениваемые навыки	Методы оценки	Граничные критерии оценки	
			Отлично	Неудовлетворительно
1	Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов.	Все материалы представлены в указанный срок, не требуется дополнительного времени на завершение.	В отведённое для работы время не уложился.
2	Способность анализировать изучаемую информацию	Просмотр материалов отчёта.	Свободно анализирует изучаемую информацию в полном объёме.	Не способен провести анализ изучаемой информации из-за недостатка знаний
3	Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материала.	Без дополнительных пояснений (указаний) использует навыки и умения, полученные при изучении других учебных дисциплин.	Не способен использовать знания из одного раздела при решении задач разделов смежных дисциплин.
4	Оформление работ	Просмотр материалов отчета.	Все материалы оформлены согласно стандартным требованиям инструкций, графика на высоком уровне.	Работа оформлена небрежно. Демонстрируемые построения просто не могут не привести к дополнительным ошибкам.

5	Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче отчётной работы	Собеседование.	Грамотно отвечает на поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.	Показывает незнание дисциплины, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Чётко выраженная неуверенность в ответах и действиях.
---	--	----------------	--	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК – ОТЧЁТ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 03.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

43.01.09 Повар, кондитер

Время прохождения практики с « » 20 г. по « » 20 г.

Студента группы _____ очного отделения
(вид обучения)

(фамилия, имя, отчество полностью студента)

ГАПОУ СО «Энгельский механико-технологический колледж»
(наименование организации)

Итоговая оценка _____ / _____ /
(подпись, дата) (ф.и.о. руководителя практики)

ПАМЯТКА студента на практику

Учебная практика является неотъемлемой частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения междисциплинарных курсов, освоить необходимые умения и получить практический опыт по изучаемой специальности.

Обучающиеся, не выполнившие требования программы практики, не представившие отчёт о практике, не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики студент должен:

1. Написать отчет по практике, который состоит из:
 - титульного листа;
 - дневника прохождения практики (заполняется студентом по дням или понедельно на выполняемые производственные задания);
 - основной части отчета ;
 - приложений к отчету практики (фотографии и т.п.)

Оформление отчёта выполняется на листах формата А-4 согласно требованиям к оформлению технических документов (ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД. Общие положения, ГОСТ 2.111-2013 Нормоконтроль, ГОСТ Р 21.1101-2013 Основные требования к проектной и рабочей документации).

Объём отчёта зависит от количества часов, отведённых на практику и колеблется от 5 до 15 листов, включая приложения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 04.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и
подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,
напитков разнообразного ассортимента
по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер**

Энгельс, 2025г.

Рабочая программа учебной практики УП 04.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента составлена в соответствии с требованиями

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 04.01 «Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики УП 04.01 «Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.

Практика входит в состав профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведения расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.4 Результат освоения программы практики.

Результатом освоения программы практики является формирование практических умений и навыков обучающихся необходимых для овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению учебной практики в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 04.01 «Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

2.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:	Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
	Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	30
	Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	30
	Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	18
	Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	18
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6
	Всего	108

2.2 Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебного материала, виды выполняемых работ	Количество часов	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	ПК 4.1 ПК4.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление желе: желе из апельсинов, многослойного желе.	6	ПК 4.1 ПК4.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Приготовление муссов: мусс клюквенный.	6		
	Приготовление десерта: панна-котта сливочная с апельсином.	6		
	Приготовление десерта: конфи из малины.	6		
	Приготовление десерта: бланманже с клубникой и йогуртом.	6		
Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление и	Приготовление десерта: апельсиновые кексы с шоколадом.	6	ПК 4.1 ПК4.5	устный опрос,

подготовку к реализации горячих сладких блюд,	Приготовление десерта: творожная запеканка с изюмом.	6	ОК.1-9	оценка практической
десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление десерта: яблочное суфле.	6		деятельности
	Приготовление десерта: тыквенный флан.	6		
	Приготовление десерта: шоколадный фондан.	6		
Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Приготовление напитка: мандариновый лимонад, апельсиново-имбирный смузи	6	ПК 4.1 - ПК4.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Приготовление напитка: сангрия (безалкогольная).	6		
	Приготовление напитка: молочный коктейль, шоколадный коктейль.	6		
Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление напитка: пунш (безалкогольный), грог, глнтвейн (безалкогольный).	6	ПК 4.1 - ПК4.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	Приготовление напитка: морс клюквенный, компот из сухофруктов, кисель.	6		
	Приготовление кофейных напитков, чаев: дальгоне кофе, красный цитрусовый чай, горячий шоколад.	6		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	6		
ВСЕГО		108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатные издания:

1. Васюкова А. Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник/А. Н. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2020.-114 с.
2. Данильченко С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник/С. А. Данильченко, О. У. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2020. -216 с. (Среднее профессиональное образование).

Электронные издания:

1. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3.2.2 Материально-техническое обеспечение:

Мастерская «Учебный кулинарный цех»:

Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-1\3П

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Плита индукционная

Холодильное оборудование:

Холодильник витринный

Холодильник

Шкаф низкотемпературный

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B, блендер электрический, мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-361, тестораскатка-лапшерезка ручная FoodAtlasFLY3150, соковыжималка GEMLUXGL-PJ-999, кофемолка GEMLUXGL-CG888 , горелка профессиональная CANNELLO

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень отчетных работ и документов подлежащих сдачи студентами

В период учебной практики УП 04.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента студенты ведут дневник, в котором ежедневно записывают перечень выполняемой работы. По окончании практики студенты составляют отчет по практике, где должны быть отражены следующие вопросы:

-

- Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Объем отчета не менее 5-15 листов текста без учета приложений и оформление по ГОСТ Р 15.011-96, ГОСТ Р 6.30-97 печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — 10 мм, верхнее, левое и нижнее — 20 мм.

Основными показателями для оценки практики являются: качество подготовки отчета и устный ответ при защите отчета, выполнение практического задания. Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена по

профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

4.2 Критерии оценки выполнения студентом

№ п/п	Оцениваемые навыки	Методы оценки	Граничные критерии оценки	
			Отлично	Неудовлетворительн о
1	Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов.	Все материалы представлены в указанный срок, не требуется дополнительного времени на завершение.	В отведённое для работы время не уложился.
2	Способность анализировать изучаемую информацию	Просмотр материалов отчёта.	Свободно анализирует изучаемую информацию в полном объёме.	Не способен провести анализ изучаемой информации из-за недостатка знаний
3	Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материала.	Без дополнительных пояснений (указаний) использует навыки и умения, полученные при изучении других учебных дисциплин.	Не способен использовать знания из одного раздела при решении задач разделов смежных дисциплин.
4	Оформление работ	Просмотр материалов отчета.	Все материалы оформлены согласно стандартным требованиям инструкций, графика на высоком уровне.	Работа оформлена небрежно. Демонстрируемые построения просто не могут не привести к дополнительным ошибкам.
5	Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче отчётной работы	Собеседование.	Грамотно отвечает на поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.	Показывает незнание дисциплины, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Чётко выраженная неуверенность в ответах и действиях.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК – ОТЧЁТ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 04.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:;

43.01.09 Повар, кондитер

Время прохождения практики с « » 20 г. по « » 20 г.

Студента группы _____ очного отделения
(вид обучения)

(фамилия, имя, отчество полностью студента)

ГАПОУ СО «Энгельский механико-технологический колледж»
(наименование организации)

Итоговая оценка _____ / _____ /
(подпись, дата) (ф.и.о. руководителя практики)

ПАМЯТКА студента на практику

Учебная практика является неотъемлемой частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения междисциплинарных курсов, освоить необходимые умения и получить практический опыт по изучаемой специальности.

Обучающиеся, не выполнившие требования программы практики, не представившие отчёт о практике, не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики студент должен:

1. Написать отчет по практике, который состоит из:
 - титульного листа;
 - дневника прохождения практики (заполняется студентом по дням или понедельно на выполняемые производственные задания);
 - основной части отчета ;
 - приложений к отчету практики (фотографии и т.п.)

Оформление отчёта выполняется на листах формата А-4 согласно требованиям к оформлению технических документов (ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД. Общие положения, ГОСТ 2.111-2013 Нормоконтроль, ГОСТ Р 21.1101-2013 Основные требования к проектной и рабочей документации).

Объём отчёта зависит от количества часов, отведённых на практику и колеблется от 5 до 15 листов, включая приложения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 05.01 Работы по приготовлению и подготовке к реализации
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**
по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Энгельс, 2025г.

Рабочая программа учебной практики ПП 05.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.»

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебно-производственной
работе ГАПОУ СО «ЭМТК»

_____ /О.Н. Григорьева /
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании цикловой методической комиссии
специальных дисциплин УГС 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Составитель(и) Преподаватель ГАПОУ СО «ЭМТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП 05.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики ПП 05.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.
Практика входит в состав профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.
В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
	ведения расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

1.4 Результат освоения программы практики.

Результатом освоения программы практики является формирование практических умений и навыков обучающихся необходимых для овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 288 часов.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению учебной практики в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПП 05.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

2.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Тема 1.1. Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	6
	Тема 1.2 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
	Тема 1.3 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12
	Тема 1.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	60
	Тема 1.5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента.	72
	Тема 1.6 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	126
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6
	Всего	288

2.2 Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебного материала, виды выполняемых работ	Количество часов	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля
Тема 1.1. Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж по ТБ и ОТ. Техника безопасности при выполнении работ.	6	ПК 5.1 ПК5.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.2 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	ПК 5.1 ПК5.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.3 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выполнение задания (заказа) по приготовлению и использованию в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	12	ПК 5.1 ПК5.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	60	ПК 5.1 ПК5.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка	72	ПК 5.1 ПК5.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности

изделий ассортимента.	разнообразного	готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.			деятельност и
Тема 1.6 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению</p> <ul style="list-style-type: none"> - изделий из пресного теста. - изделий из пряничного теста. - изделий из песочного теста. - изделий из бисквитного теста. - изделий из заварного теста. - изделий из миндального теста. - песочных пирожных. - бисквитных, крошковых пирожных. - бисквитных, песочных тортов. - воздушных и воздушно - ореховых тортов. <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		ПК 5.1 ПК5.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	6		
ВСЕГО			288		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение: учебнопрактическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва: КноРус, 2020. — 325 с. — ISBN 978-5-406-07618-7. — URL: <https://book.ru/book/934332> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
3. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
4. Ткачева Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебнопрактическое пособие / Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-08237-9. — URL: <https://book.ru/book/939322> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

3.2. Материально-техническое обеспечение:

Производственная практика реализуется в организациях машиностроительного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень отчетных работ и документов подлежащих сдаче студентами

В период учебной практики ПП 05.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» студенты ведут дневник, в котором ежедневно записывают перечень выполняемой работы. По окончании практики студенты составляют отчет по практике, где должны быть отражены следующие вопросы:

- Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.
- Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Объем отчета не менее 5-15 листов текста без учета приложений и оформление по ГОСТ Р 15.011-96, ГОСТ Р 6.30-97 печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — 10 мм, верхнее, левое и нижнее — 20 мм.

Основными показателями для оценки практики являются: качество подготовки отчета и устный ответ при защите отчета, выполнение практического задания. Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

4.2 Критерии оценки выполнения студентом

№ п/п	Оцениваемые навыки	Методы оценки	Граничные критерии оценки	
			Отлично	Неудовлетворительно
1	Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов.	Все материалы представлены в указанный срок, не требуется дополнительного времени на завершение.	В отведенное для работы время не уложился.
2	Способность анализировать изучаемую информацию	Просмотр материалов отчёта.	Свободно анализирует изучаемую информацию в полном объеме.	Не способен провести анализ изучаемой информации из-за недостатка знаний
3	Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материала.	Без дополнительных пояснений (указаний) использует навыки и умения, полученные при изучении других учебных дисциплин.	Не способен использовать знания из одного раздела при решении задач разделов смежных дисциплин.
4	Оформление работ	Просмотр материалов отчета.	Все материалы оформлены согласно стандартным требованиям инструкций, графика на высоком уровне.	Работа оформлена небрежно. Демонстрируемые построения просто не могут не привести к дополнительным ошибкам.
5	Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче отчетной работы	Собеседование.	Грамотно отвечает на поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.	Показывает незнание дисциплины, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Чётко выраженная неуверенность в ответах и действиях.

Приложение

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

Обучающийся ГАПОУ СО «ЭМТК» на ____ курсе, группа _____ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел (ла) производственную практику ПП 05.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,» в объеме 144 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

1. Виды и качество выполнения работ

Виды работ	Коды проверяемых компетенций	Оценка в баллах
Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК5.1 ОК.1-9	
Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК5.2 ОК.1-9	
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	ПК5.3 ОК.1-9	
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПК5.4 ОК.1-9	
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	ПК5.5 ОК.1-9	

2. Отзыв о качестве прохождения практики:

Показатели результатов практической деятельности	Критерии оценивания
Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка предприятия (организации, учреждения), дисциплины труда и технологической дисциплины	да/ нет
Выполнение требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности	да/ нет
Оценка полноты реализации программы учебной практики в части приобретения практического опыта	полностью реализована/ частично реализована/ не реализована
Характеристика сформированности компетенций:	освоены/ не освоены
ОК 1 - 9	освоена/ не освоена
ПК 5.1	освоена/ не освоена
ПК5.2	освоена/ не освоена
ПК5.3	освоена/ не освоена
ПК 5.4	освоена/ не освоена
ПК 5.5	освоена/ не освоена

характеристика _____

Программа практики выполнена полностью.

Итоговая оценка _____

Дата «____» _____ 20__ г

Руководитель практики от производства _____ / _____ /
М.П.

Руководитель практики от колледжа _____ / _____ /

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Выдано студенту группы _____

ФИО _____

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

на производственную практику ПП 05.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.»

Виды и объем работ, выполняемых обучающимся во время практики	Задание для выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходит практика
	Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ.
Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выполнение задания (заказа) по приготовлению и использованию в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению</p> <ul style="list-style-type: none"> - изделий из пресного теста. - изделий из пряничного теста. - изделий из песочного теста. - изделий из бисквитного теста. - изделий из заварного теста. - изделий из миндального теста. - песочных пирожных. - бисквитных, крошковых пирожных. - бисквитных, песочных тортов. - воздушных и воздушно - ореховых тортов
	<p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

Руководитель практики от техникума _____
 (подпись) (дата) (Фамилия И.О.)

Приложение

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 «АНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ДНЕВНИК – ОТЧЁТ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Руководитель практики _____ (дата) _____ (подпись) _____ (Фамилия И.О.).

М.П

ПАМЯТКА студента на практику

Учебная практика является неотъемлемой частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения междисциплинарных курсов, освоить необходимые умения и получить практический опыт по изучаемой специальности.

Обучающиеся, не выполнившие требования программы практики, не представившие отчёт о практике, не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики студент должен:

1. Написать отчет по практике, который состоит из:
 - титульного листа;
 - дневника прохождения практики (заполняется студентом по дням или понедельно на выполняемые производственные задания);
 - основной части отчета ;
 - приложений к отчету практики (фотографии и т.п.)

Оформление отчёта выполняется на листах формата А-4 согласно требованиям к оформлению технических документов (ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД. Общие положения, ГОСТ 2.111-2013 Нормоконтроль, ГОСТ Р 21.1101-2013 Основные требования к проектной и рабочей документации).

Объём отчёта зависит от количества часов, отведённых на практику и колеблется от 5 до 15 листов, включая приложения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 01.01 Работы по приготовлению и подготовке к реализации
полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий
по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Энгельс, 2025г.

Рабочая программа учебной практики ПП 01.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.»

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебно-производственной
работе ГАПОУ СО «ЭМТК»

_____ /О.Н. Григорьева /

«_____» _____ 20__ г.

_____ / _____ /

«_____» _____ 20__ г.

_____ / _____ /

«_____» _____ 20__ г.

_____ / _____ /

«_____» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании цикловой методической комиссии
специальных дисциплин УГС 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Составитель(и) преподаватель ГАПОУ СО «ЭМТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП 01.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий»

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики ПП 01.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы. Практика входит в состав профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места;
	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	распознавать недоброкачественные продукты;
	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

1.4 Результат освоения программы практики.

Результатом освоения программы практики является формирование практических умений и навыков обучающихся необходимых для овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
ПК1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению учебной практики в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПП 01.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий»

2.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	6
	Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	12
	Тема 1.3 Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	12
	Тема 1.4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	18
	Тема 1.5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	18
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6
	Всего	72

2.2 Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебного материала, виды выполняемых работ	Количество часов	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля
Тема 1.1. Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж по ТБ и ОТ. Техника безопасности при выполнении работ .	6	ПК.1.1 - 1.4 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>	12	ПК.1.1 - 1.4 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности

Тема 1.3 Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Обработать и подготовить овощи и грибы для приготовления разнообразных блюд. Приготовить полуфабрикаты из овощей и грибов Обработать овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в соответствии с заказом	12	ПК.1.1 - 1.4 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовить полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.)	18	ПК.1.1 - 1.4 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.)	18	ПК.1.1 - 1.4 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	6		
ВСЕГО		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. .Технология приготовления пищи: Учебное пособие СПО /Рагель Светлана Ивановна
2. - Издательство: Республиканский институт профессионального образования, 2018. - 570 с. ISBN 978-5-9776-0219-8<http://znanium.com/> * В течение последних лет данное издание не передавалось
3. 2.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / 11-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.* В течение последних лет данное издание не передавалось
4. 3.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования /В.П.Золин. – 13-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. с.* В течение последних лет данное издание не передавалось
5. 4.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 * В течение последних лет данное издание не передавалось
6. 5.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. * В течение последних лет данное издание не передавалось
7. 6.Сборник рецептов Потапова И.И.М.: Академия, 2019.* В течение последних лет данное издание не передавалось
8. 7.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.* В течение последних лет данное издание не передавалось
9. 8.Калькуляция и учет Потапова И.И. 2018 год.-176с.* В течение последних лет данное издание не передавалось

3.2. Материально-техническое обеспечение:

Производственная практика реализуется в организациях машиностроительного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень отчетных работ и документов подлежащих сдаче студентами

В период учебной практики ПП 01.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий» студенты ведут дневник, в котором ежедневно записывают перечень выполняемой работы. По окончании практики студенты составляют отчет по практике, где должны быть отражены следующие вопросы:

- Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.
- Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Объем отчета не менее 5-15 листов текста без учета приложений и оформления по ГОСТ Р 15.011-96, ГОСТ Р 6.30-97 печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — 10 мм, верхнее, левое и нижнее — 20 мм.

Основными показателями для оценки практики являются: качество подготовки отчета и устный ответ при защите отчета, выполнение практического задания. Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

4.2 Критерии оценки выполнения студентом

№ п/п	Оцениваемые навыки	Методы оценки	Граничные критерии оценки	
			Отлично	Неудовлетворительно
1	Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов.	Все материалы представлены в указанный срок, не требуется дополнительного времени на завершение.	В отведенное для работы время не уложился.
2	Способность анализировать изучаемую информацию	Просмотр материалов отчёта.	Свободно анализирует изучаемую информацию в полном объёме.	Не способен провести анализ изучаемой информации из-за недостатка знаний
3	Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материала.	Без дополнительных пояснений (указаний) использует навыки и умения, полученные при изучении других учебных дисциплин.	Не способен использовать знания из одного раздела при решении задач разделов смежных дисциплин.

4	Оформление работ	Просмотр материалов отчета.	Все материалы оформлены согласно стандартным требованиям инструкций, графика на высоком уровне.	Работа оформлена небрежно. Демонстрируемые построения просто не могут не привести к дополнительным ошибкам.
5	Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче отчётной работы	Собеседование.	Грамотно отвечает на поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.	Показывает незнание дисциплины, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Чётко выраженная неуверенность в ответах и действиях.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

Обучающийся ГАПОУ СО «ЭМТК» на ____ курсе, группа _____ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел (ла) производственную практику ПП 01.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий» по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в объеме 72 часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

1. Виды и качество выполнения работ

Виды работ	Коды проверяемых компетенций	Оценка в баллах
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК1.1-1.4 ОК.1-9	
Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК1.1-1.4 ОК.1-9	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК1.1-1.4 ОК.1-9	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК1.1-1.4 ОК.1-9	

2. Отзыв о качестве прохождения практики:

Показатели результатов практической деятельности	Критерии оценивания
Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка предприятия (организации, учреждения), дисциплины труда и технологической дисциплины	да/ нет
Выполнение требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности	да/ нет
Оценка полноты реализации программы учебной практики в части приобретения практического опыта	полностью реализована/ частично реализована/ не реализована
Характеристика сформированности компетенций:	освоены/ не освоены
ОК 1 - 9	освоена/ не освоена
ПК 1.1	освоена/ не освоена
ПК 1.2	освоена/ не освоена
ПК1.3	освоена/ не освоена
ПК 1.4	освоена/ не освоена

характеристика _____

Программа практики выполнена полностью.

Итоговая оценка _____

Дата « ____ » _____ 20__ г

Руководитель практики от производства _____ / _____ /
М.П.

Руководитель практики от колледжа _____ / _____ /

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Выдано студенту группы _____

ФИО _____

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

на производственную практику ПП 01.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий» по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Виды и объем работ, выполняемых обучающимся во время практики	Задание для выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходит практика
Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ.
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.
Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Обработать и подготовить овощи и грибы для приготовления разнообразных блюд. Приготовить полуфабрикаты из овощей и грибов Обработать овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в соответствии с заказом.
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовить полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

Руководитель практики от техникума _____

(подпись)

(дата)

(Фамилия И.О.)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК – ОТЧЁТ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 01.01 «Работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий»

по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Время прохождения практики с « » 20 г. по « » 20 г.

Студента группы _____ очного отделения
(вид обучения)

(фамилия, имя, отчество полностью студента)

(наименование организации)

М.П

Итоговая оценка _____ / _____ /

(подпись, дата)

(ф.и.о. руководителя практики)

20__ г.

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Наименование выполняемых работ

Руководитель практики _____ (дата) _____ (подпись) _____ (Фамилия И.О.)

М.П

ПАМЯТКА студента на практику

Учебная практика является неотъемлемой частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения междисциплинарных курсов, освоить необходимые умения и получить практический опыт по изучаемой специальности.

Обучающиеся, не выполнившие требования программы практики, не представившие отчёт о практике, не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики студент должен:

1. Написать отчет по практике, который состоит из:
 - титульного листа;
 - дневника прохождения практики (заполняется студентом по дням или понедельно на выполняемые производственные задания);
 - основной части отчета ;
 - приложений к отчету практики (фотографии и т.п.)

Оформление отчёта выполняется на листах формата А-4 согласно требованиям к оформлению технических документов (ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД. Общие положения, ГОСТ 2.111-2013 Нормоконтроль, ГОСТ Р 21.1101-2013 Основные требования к проектной и рабочей документации).

Объём отчёта зависит от количества часов, отведённых на практику и колеблется от 5 до 15 листов, включая приложения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 02.01 Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Энгельс, 2025г.

Рабочая программа учебной практики ПП 02.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.»

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебно-производственной
работе ГАПОУ СО «ЭМТК»

_____/О.Н. Григорьева /
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании цикловой методической комиссии
специальных дисциплин УГС 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Составитель(и) преподаватель ГАПОУ СО «ЭМТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП 02.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики ПП 02.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.

Практика входит в состав профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
	оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	своевременно оформлять заявку на склад;
	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

1.4 Результат освоения программы практики.

Результатом освоения программы практики является формирование практических умений и навыков обучающихся необходимых для овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД 2	приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часа.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению учебной практики в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПП 02.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	6
	Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
	Тема 1.3 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
	Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	
	Тема 1.5 Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
	Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	Тема 1.7 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
	Тема 1.8 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	Тема 1.9 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6
Всего	180	

2.2 Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебного материала, виды выполняемых работ	Количество часов	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля
Тема 1.1. Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж по ТБ и ОТ. Техника безопасности при выполнении работ .	6	ПК.2.1 - 2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаро-безопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.	6	ПК.2.1 - 2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.3 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации грибных, овощных отваров. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации рыбных бульон. Организация рабочего места, подготовка оборудования,	18	ПК.2.1 - 2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
	производственного инвентаря и посуды. Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации костных и мясокостных бульонов, и бульонов из домашней птицы			

<p>Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента и супов-пюре . Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных и сладких супов разнообразного ассортимента. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление диетических и вегетарианских супов супов разнообразного ассортимента. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p>	<p>18</p>	<p>ПК.2.1 - 2.8 ОК.1-9</p>	<p>устный опрос, оценка практической деятельности</p>
<p>Тема 1.5 Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мясных соусов, требование к качеству и хранению. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбных соусов, требование к качеству и хранению. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов, требование к качеству и хранению. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яично-масленных соусов, соусов и заправок на растительном масле,</p>	<p>30</p>	<p>ПК.2.1 - 2.8 ОК.1-9</p>	<p>устный опрос, оценка практической деятельности</p>

	<p>требование к качеству и хранению. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных и сладких соусов, требование к качеству и хранению. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p>			
<p>Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих блюд из овощей и грибов и фаршированных овощей . Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гарниров из овощей и грибов. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршированных овощей. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих блюд из круп и бобовых и макаронных изделий. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p>	30	ПК.2.1 - 2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
<p>Тема 1.7 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из яиц. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из творога и сыра. Сервирование и творческое оформление для подачи</p>	12	ПК.2.1 - 2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности

	с учетом соблюдения выхода порций.			
Тема 1.8 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из отварной рыбы, припущенной рыбы и тушеной рыбы. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареной рыбы и запеченной рыбы. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p>	24	ПК.2.1 - 2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.9 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из отварного, тушеного и жареного мяса. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченного мяса. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из субпродуктов. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p>	30	ПК.2.1 - 2.8 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности

	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из тушеной птицы. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченной птицы. Сервирование и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций.</p>			
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	6		
	ВСЕГО	180		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. .Технология приготовления пищи: Учебное пособие СПО /Рагель Светлана Ивановна
2. - Издательство: Республиканский институт профессионального образования, 2018. - 570 с. ISBN 978-5-9776-0219-8<http://znanium.com/> * В течение последних лет данное издание не передавалось
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / 11-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.* В течение последних лет данное издание не передавалось
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования /В.П.Золин. – 13-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. с.* В течение последних лет данное издание не передавалось
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 * В течение последних лет данное издание не передавалось
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. * В течение последних лет данное издание не передавалось
7. Сборник рецептур Потапова И.И.М.: Академия, 2019.* В течение последних лет данное издание не передавалось
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.* В течение последних лет данное издание не передавалось
9. Калькуляция и учет Потапова И.И. 2018 год.-176с.* В течение последних лет данное издание не передавалось

3.2. Материально-техническое обеспечение:

Производственная практика реализуется в организациях машиностроительного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень отчетных работ и документов подлежащих сдаче студентами

В период учебной практики ПП 02.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» студенты ведут дневник, в котором ежедневно записывают перечень выполняемой работы. По окончании практики студенты составляют отчет по практике, где должны быть отражены следующие вопросы:

- Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.
- Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента
- Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Объем отчета не менее 5-15 листов текста без учета приложений и оформление по ГОСТ Р 15.011-96, ГОСТ Р 6.30-97 печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — 10 мм, верхнее, левое и нижнее — 20 мм.

Основными показателями для оценки практики являются: качество подготовки отчета и устный ответ при защите отчета, выполнение практического задания. Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

4.2 Критерии оценки выполнения студентом

№ п/п	Оцениваемые навыки	Методы оценки	Граничные критерии оценки	
			Отлично	Неудовлетворительн о

1	Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов.	Все материалы представлены в указанный срок, не требуется дополнительного времени на завершение.	В отведённое для работы время не уложился.
2	Способность анализировать изучаемую информацию	Просмотр материалов отчёта.	Свободно анализирует изучаемую информацию в полном объёме.	Не способен провести анализ изучаемой информации из-за недостатка знаний
3	Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материала.	Без дополнительных пояснений (указаний) использует навыки и умения, полученные при изучении других учебных дисциплин.	Не способен использовать знания из одного раздела при решении задач разделов смежных дисциплин.
4	Оформление работ	Просмотр материалов отчета.	Все материалы оформлены согласно стандартным требованиям инструкций, графика на высоком уровне.	Работа оформлена небрежно. Демонстрируемые построения просто не могут не привести к дополнительным ошибкам.
5	Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче отчётной работы	Собеседование.	Грамотно отвечает на поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.	Показывает незнание дисциплины, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Чётко выраженная неуверенность в ответах и действиях.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

Обучающийся ГАПОУ СО «ЭМТК» на ____ курсе, группа _____ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел (ла) производственную практику ПП 02.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,» в объеме 180 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

1. Виды и качество выполнения работ

Виды работ	Коды проверяемых компетенций	Оценка в баллах
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК2.1-2.8 ОК.1-9	
Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК2.1-2.8 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	ПК2.1-2.8 ОК.1-9	
Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	ПК2.1-2.8 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	ПК2.1-2.8 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	ПК2.1-2.8 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ПК2.1-2.8 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	ПК2.1-2.8 ОК.1-9	

2. Отзыв о качестве прохождения практики:

Показатели результатов практической деятельности	Критерии оценивания
Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка предприятия (организации, учреждения), дисциплины труда и технологической дисциплины	да/ нет
Выполнение требований по охране труда, технике безопасности,	да/ нет

производственной санитарии и противопожарной безопасности	
Оценка полноты реализации программы учебной практики в части приобретения практического опыта	полностью реализована/ частично реализована/ не реализована
Характеристика сформированности компетенций:	освоены/ не освоены
ОК 1 - 9	освоена/ не освоена
ПК 2.1	освоена/ не освоена
ПК 2.2	освоена/ не освоена
ПК2.3	освоена/ не освоена
ПК 2.4	освоена/ не освоена
ПК 2.5	освоена/ не освоена
ПК 2.6	освоена/ не освоена
ПК 2.7	освоена/ не освоена
ПК 2.8	освоена/ не освоена

характеристика _____

Программа практики выполнена полностью.

Итоговая оценка _____

Дата «____» _____ 20__ г

Руководитель практики от производства _____ / _____ /
 М.П.

Руководитель практики от колледжа _____ / _____ /

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Выдано студенту группы _____

ФИО _____

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

на производственную практику ПП 02.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Виды и объем работ, выполняемых обучающимся во время практики	Задание для выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходит практика
	Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ.
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	
Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,	
домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	

Руководитель практики от техникума _____ (подпись) _____ (дата) _____ (Фамилия И.О.)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК – ОТЧЁТ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 02.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар,кондитер

Время прохождения практики с « » 20 г. по « » 20 г.

Студента группы _____ очного отделения
(вид обучения)

(фамилия, имя, отчество полностью студента)

(наименование организации)

М.П

Итоговая оценка _____ / _____ /
(подпись, дата) (ф.и.о. руководителя практики)

20__ г.

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Наименование выполняемых работ

Руководитель практики _____ (дата) _____ (подпись) _____ (Фамилия И.О.).

**ПАМЯТКА
студента на практику**

Учебная практика является неотъемлемой частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения междисциплинарных курсов, освоить необходимые умения и получить практический опыт по изучаемой специальности.

Обучающиеся, не выполнившие требования программы практики, не представившие отчёт о практике, не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики студент должен:

1. Написать отчет по практике, который состоит из:
 - титульного листа;
 - дневника прохождения практики (заполняется студентом по дням или понедельно на выполняемые производственные задания);
 - основной части отчета ;
 - приложений к отчету практики (фотографии и т.п.)

Оформление отчёта выполняется на листах формата А-4 согласно требованиям к оформлению технических документов (ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД. Общие положения, ГОСТ 2.111-2013 Нормоконтроль, ГОСТ Р 21.1101-2013 Основные требования к проектной и рабочей документации).

Объём отчёта зависит от количества часов, отведённых на практику и колеблется от 5 до 15 листов, включая приложения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 03.01 Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента**

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

43.01.09 Повар, кондитер

Энгельс, 2025г.

Рабочая программа учебной практики ПП 03.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.»

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебно-производственной
работе ГАПОУ СО «ЭМТК»

_____/О.Н. Григорьева /
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании цикловой методической комиссии
специальных дисциплин УГС 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____/_____
Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____/_____
Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____/_____
Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____/_____

Составитель(и) Преподаватель ГАПОУ СО «ЭМТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП 03.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики ПП 03.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.
Практика входит в состав профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции
	ведения расчетов с потребителями.
уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.4 Результат освоения программы практики.

Результатом освоения программы практики является формирование практических умений и навыков обучающихся необходимых для овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ПК3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению учебной практики в форме зачета в дифференцированном

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПП 03.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	6
	Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
	Тема 1.3 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	24
	Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	24
	Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	24
	Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30
	Тема 1.7 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	30
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6
	Всего	144

2.2 Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебного материала, виды выполняемых работ	Количество часов	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля
Тема 1.1. Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж по ТБ и ОТ. Техника безопасности при выполнении работ .	6	ПК.3.1 - 3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе.	6	ПК.3.1 - 3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности

<p>Тема 1.3 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Разработка ассортимента холодных соусов и заправок. Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов и заправок.</p> <p>Приготовить соусы на рыбном, мясном бульонах, отварах овощных и грибных, на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле. Декорирование холодных блюд соусами.</p> <p>Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками. Декорирование холодных блюд соусами.</p> <p>Приготовление заправок: заправка сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия.</p>	<p>24</p>	<p>ПК.3.1 - 3.6 ОК.1-9</p>	<p>устный опрос, оценка практической деятельности</p>
	<p>Декорирование холодных блюд соусами.</p>			

<p>Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. Использование различных технологий приготовления мясных салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача мясных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения.</p> <p>Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов.</p> <p>Использование различных технологий приготовления салатов с использованием рыбы и морепродуктов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Приготовление холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).</p> <p>Приготовление салатов-коктейль.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	<p>24</p>	<p>ПК.3.1 - 3.6 ОК.1-9</p>	<p>устный опрос, оценка практической деятельности</p>
<p>Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление открытых бутербродов, сложных бутербродов, закрытых бутербродов.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление овощных и грибных закусок: Редька с маслом или сметаной, помидоры,</p>	<p>24</p>	<p>ПК.3.1 - 3.6 ОК.1-9</p>	<p>устный опрос, оценка практической деятельности</p>

	фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью. Требование к качеству. Сроки хранения.			
Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		30	ПК.3.1 - 3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.7 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		30	ПК.3.1 - 3.6 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	6		
ВСЕГО		144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Овчинников В. В. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой: учебник / В.В. Овчинников. — Москва : КНОРУС, 2019. — 172 с.
2. Овчинников В.В. Контроль качества сварных соединений: Учебник / В.В. Овчинников. – Москва; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. – 208 с. : ил.,табл..
3. Овчинников В.В. Технология изготовления сварных конструкций : учебник / Овчинников В.В. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. – 208 с.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. [Юхин Н.А. Дефекты сварных швов и соединений | Сварка и сварщик \(welding.com\)](http://welding.com)
2. [Дефекты сварных соединений и швов: трещины, подрез, поры, включения, брызги | Сварка и сварщик \(welding.com\)](http://welding.com)

3.2. Материально-техническое обеспечение:

Производственная практика реализуется в организациях машиностроительного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень отчетных работ и документов подлежащих сдачи студентами

В период учебной практики ПП 03.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» студенты ведут дневник, в котором ежедневно записывают перечень выполняемой работы. По окончании практики студенты составляют отчет по практике, где должны быть отражены следующие вопросы:

- Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.
- Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Объем отчета не менее 5-15 листов текста без учета приложений и оформление по ГОСТ Р 15.011-96, ГОСТ Р 6.30-97 печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — 10 мм, верхнее, левое и нижнее — 20 мм.

Основными показателями для оценки практики являются: качество подготовки отчета и устный ответ при защите отчета, выполнение практического задания.

Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

4.2 Критерии оценки выполнения студентом

№ п/п	Оцениваемые навыки	Методы оценки	Граничные критерии оценки	
			Отлично	Неудовлетворительно
1	Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов.	Все материалы представлены в указанный срок, не требуется дополнительного времени на завершение.	В отведённое для работы время не уложился.
2	Способность анализировать изучаемую информацию	Просмотр материалов отчёта.	Свободно анализирует изучаемую информацию в полном объёме.	Не способен провести анализ изучаемой информации из-за недостатка знаний
3	Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материала.	Без дополнительных пояснений (указаний) использует навыки и умения, полученные при изучении других учебных дисциплин.	Не способен использовать знания из одного раздела при решении задач разделов смежных дисциплин.
4	Оформление работ	Просмотр материалов отчета.	Все материалы оформлены согласно стандартным требованиям инструкций, графика на высоком уровне.	Работа оформлена небрежно. Демонстрируемые построения просто не могут не привести к дополнительным ошибкам.
5	Умение отвечать на	Собеседование.	Грамотно отвечает на	Показывает незнание

	<p>вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче отчётной работы</p>		<p>поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.</p>	<p>дисциплины, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Чётко выраженная неуверенность в ответах и действиях.</p>
--	--	--	--	--

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

Обучающийся ГАПОУ СО «ЭМТК» на ____ курсе, группа _____ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел (ла) производственную практику ПП 03.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,» в объеме 180 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

1. Виды и качество выполнения работ

Виды работ	Коды проверяемых компетенций	Оценка в баллах
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК3.1-3.6 ОК.1-9	
Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ПК3.1-3.6 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	ПК3.1-3.6 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	ПК3.1-3.6 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК3.1-3.6 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	ПК3.1-3.6 ОК.1-9	

2. Отзыв о качестве прохождения практики:

Показатели результатов практической деятельности	Критерии оценивания
Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка предприятия (организации, учреждения), дисциплины труда и технологической дисциплины	да/ нет
Выполнение требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности	да/ нет
Оценка полноты реализации программы учебной практики в части приобретения практического опыта	полностью реализована/ частично реализована/ не реализована
Характеристика сформированности компетенций:	освоены/ не освоены
ОК 1 - 9	освоена/ не освоена
ПК 3.1	освоена/ не освоена
ПК3.2	освоена/ не освоена
ПК3.3	освоена/ не освоена

ПК 3.4	освоена/ не освоена
ПК 3.5	освоена/ не освоена
ПК 3.6	освоена/ не освоена

характеристика _____

Программа практики выполнена полностью.

Итоговая оценка _____

Дата «____» _____ 20____ г

Руководитель практики от производства _____ / _____ /
 М.П.

Руководитель практики от колледжа _____ / _____ /

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Выдано студенту группы _____

ФИО _____

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

на производственную практику ПП 03.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Виды и объем работ, выполняемых обучающимся во время практики	Задание для выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходит практика
	Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ.
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	

Руководитель практики от техникума _____

(подпись)

(дата)

(Фамилия И.О.)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК – ОТЧЁТ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 03.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

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

43.01.09 Повар,кондитер

Время прохождения практики с « » 20 г. по « » 20 г.

Студента группы _____ очного отделения
(вид обучения)

(фамилия, имя, отчество полностью студента)

(наименование организации)

М.П

Итоговая оценка _____
(подпись, дата)

_____ / _____ /
(ф.и.о. руководителя практики)

20__ г.

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Наименование выполняемых работ

Руководитель практики _____ (дата) _____ (подпись) _____ (Фамилия И.О.)

М.П

ПАМЯТКА студента на практику

Учебная практика является неотъемлемой частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения междисциплинарных курсов, освоить необходимые умения и получить практический опыт по изучаемой специальности.

Обучающиеся, не выполнившие требования программы практики, не представившие отчёт о практике, не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики студент должен:

1. Написать отчет по практике, который состоит из:
 - титульного листа;
 - дневника прохождения практики (заполняется студентом по дням или понедельно на выполняемые производственные задания);
 - основной части отчета ;
 - приложений к отчету практики (фотографии и т.п.)

Оформление отчёта выполняется на листах формата А-4 согласно требованиям к оформлению технических документов (ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД. Общие положения, ГОСТ 2.111-2013 Нормоконтроль, ГОСТ Р 21.1101-2013 Основные требования к проектной и рабочей документации).

Объём отчёта зависит от количества часов, отведённых на практику и колеблется от 5 до 15 листов, включая приложения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 04.01 Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента**

по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка
к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Энгельс, 2025г.

Рабочая программа учебной практики ПП 04.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.»

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебно-производственной
работе ГАПОУ СО «ЭМТК»

_____/О.Н. Григорьева /
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.
_____/_____/_____
«_____» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании цикловой методической комиссии
специальных дисциплин УГС 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Протокол № __, дата «__» _____ 202__ г.
Председатель комиссии _____/_____ /

Составитель(и) Преподаватель ГАПОУ СО «ЭМТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	ПРИЛОЖЕНИЕ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП 04.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики ПП 04.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.
Практика входит в состав профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведения расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.4 Результат освоения программы практики.

Результатом освоения программы практики является формирование практических умений и навыков обучающихся необходимых для овладения видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению учебной практики в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПП 04.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

2.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	6
	Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12
	Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	36
	Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	36
	Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	24
	Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	24
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6
	Всего	144

2.2 Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебного материала, виды выполняемых работ	Количество часов	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля
Тема 1.1. Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.	Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж по ТБ и ОТ. Техника безопасности при выполнении работ .	6	ПК.4.1 - 4.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	ПК.4.1 - 4.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности
Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (киселей) Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать</p>	36	ПК.4.1 - 4.5 ОК.1-9	устный опрос, оценка практической деятельности

	<p>правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (желе фруктовые, желе молочные, многослойные) Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (муссов). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (самбука). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>			
--	---	--	--	--

	<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (крема).</p> <p>Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>			
<p>Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток, штруделей). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>36</p>	<p>ПК.4.1 - 4.5 ОК.1-9</p>	<p>устный опрос, оценка практической деятельности</p>

	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (рулетов с ягодами, фруктами,) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам выбор оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковке, складировании неиспользованных продуктов;порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, блинчиков фаршированных, блинчиков фламбе) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (яблок в тесте, фламбированных фруктов) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
--	--	--	--	--

	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление и отпуск холодных напитков (свежеотжатые соки, смузи), бракераж готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление и отпуск холодных напитков (фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады), бракераж готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление и отпуск холодных напитков (морсы). Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать</p>	<p>30</p>	<p>ПК.4.1 - 4.5 ОК.1-9</p>	<p>устный опрос, оценка практической деятельности</p>

	<p>(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление и отпуск холодных напитков (коктейли на основе соков, на основе молока). Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление и отпуск холодных напитков (коктейли на основе кофе). Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов. порционировать</p>			
<p>Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление и отпуск горячих напитков (чай разнообразного ассортимента). Способы варки, способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление и отпуск горячих напитков (кофе разнообразного ассортимента). Способы варки, способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать,</p>	<p>24</p>	<p>ПК.4.1 - 4.5 ОК.1-9</p>	<p>устный опрос, оценка практической деятельности и</p>

	<p>применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление и отпуск горячих напитков (какао, горячий шоколад). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (напитки русских рецептов). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		6	
		ВСЕГО	144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. .Технология приготовления пищи: Учебное пособие СПО /Рагель Светлана Ивановна
2. - Издательство: Республиканский институт профессионального образования, 2018. - 570 с. ISBN 978-5-9776-0219-8<http://znanium.com/> * В течение последних лет данное издание не передавалось
3. 2.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / 11-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.* В течение последних лет данное издание не передавалось
4. 3.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования /В.П.Золин. – 13-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. с.* В течение последних лет данное издание не передавалось
5. 4.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 * В течение последних лет данное издание не передавалось
6. 5.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. * В течение последних лет данное издание не передавалось
7. 6.Сборник рецептов Потапова И.И.М.: Академия, 2019.* В течение последних лет данное издание не передавалось
8. 7.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.* В течение последних лет данное издание не передавалось
9. 8.Калькуляция и учет Потапова И.И. 2018 год.-176с.* В течение последних лет данное издание не передавалось

3.2. Материально-техническое обеспечение:

Производственная практика реализуется в организациях машиностроительного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень отчетных работ и документов подлежащих сдаче студентами

В период учебной практики ПП 04.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» студенты ведут дневник, в котором ежедневно записывают перечень выполняемой работы. По окончании практики студенты составляют отчет по практике, где должны быть отражены следующие вопросы:

- Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ, знакомство с предприятием.
- Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Объем отчета не менее 5-15 листов текста без учета приложений и оформление по ГОСТ Р 15.011-96, ГОСТ Р 6.30-97 печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — 10 мм, верхнее, левое и нижнее — 20 мм.

Основными показателями для оценки практики являются: качество подготовки отчета и устный ответ при защите отчета, выполнение практического задания. Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

4.2 Критерии оценки выполнения студентом

№ п/п	Оцениваемые навыки	Методы оценки	Граничные критерии оценки	
			Отлично	Неудовлетворительно
1	Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов.	Все материалы представлены в указанный срок, не требуется дополнительного времени на завершение.	В отведённое для работы время не уложился.
2	Способность анализировать изучаемую информацию	Просмотр материалов отчёта.	Свободно анализирует изучаемую информацию в полном объёме.	Не способен провести анализ изучаемой информации из-за недостатка знаний

3	Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материала.	Без дополнительных пояснений (указаний) использует навыки и умения, полученные при изучении других учебных дисциплин.	Не способен использовать знания из одного раздела при решении задач разделов смежных дисциплин.
4	Оформление работ	Просмотр материалов отчета.	Все материалы оформлены согласно стандартным требованиям инструкций, графика на высоком уровне.	Работа оформлена небрежно. Демонстрируемые построения просто не могут не привести к дополнительным ошибкам.
5	Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче отчётной работы	Собеседование.	Грамотно отвечает на поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.	Показывает незнание дисциплины, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Чётко выраженная неуверенность в ответах и действиях.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

Обучающийся ГАПОУ СО «ЭМТК» на ____ курсе, группа _____ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел (ла) производственную практику ПП 04.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,» в объеме 180 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

1. Виды и качество выполнения работ

Виды работ	Коды проверяемых компетенций	Оценка в баллах
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК4.1 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	ПК4.2 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	ПК4.3 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК4.4 ОК.1-9	
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	ПК4.5 ОК.1-9	

2. Отзыв о качестве прохождения практики:

Показатели результатов практической деятельности	Критерии оценивания
Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка предприятия (организации, учреждения), дисциплины труда и технологической дисциплины	да/ нет
Выполнение требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности	да/ нет
Оценка полноты реализации программы учебной практики в части приобретения практического опыта	полностью реализована/ частично реализована/ не реализована
Характеристика сформированности компетенций:	освоены/ не освоены
ОК 1 - 9	освоена/ не освоена
ПК 4.1	освоена/ не освоена
ПК4.2	освоена/ не освоена
ПК4.3	освоена/ не освоена
ПК 4.4	освоена/ не освоена
ПК 4.5	освоена/ не освоена

характеристика _____

Программа практики выполнена полностью.

Итоговая оценка _____

Дата « ____ » _____ 20 ____ г

Руководитель практики от производства _____ / _____ /
М.П.

Руководитель практики от колледжа _____ / _____ /

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Выдано студенту группы _____

ФИО _____

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

на производственную практику ПП 04.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.»

Виды и объем работ, выполняемых обучающимся во время практики	Задание для выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходит практика
	Вводный инструктаж, техника безопасности при выполнении работ.
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Приготовление и отпуск холодных напитков , бракераж готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление и отпуск горячих напитков . Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Руководитель практики от техникума _____
(подпись)

_____.
(дата)

(Фамилия И.О.)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК – ОТЧЁТ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 04.01 «Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Время прохождения практики с « » 20 г. по « » 20 г.

Студента группы _____ очного отделения
(вид обучения)

(фамилия, имя, отчество полностью студента)

(наименование организации)

М.П

Итоговая оценка _____ / _____ /
(подпись, дата) (ф.и.о. руководителя практики)

20__ г.

ПАМЯТКА студента на практику

Учебная практика является неотъемлемой частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения междисциплинарных курсов, освоить необходимые умения и получить практический опыт по изучаемой специальности.

Обучающиеся, не выполнившие требования программы практики, не представившие отчёт о практике, не допускаются к сдаче экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики студент должен:

1. Написать отчет по практике, который состоит из:
 - титульного листа;
 - дневника прохождения практики (заполняется студентом по дням или понедельно на выполняемые производственные задания);
 - основной части отчета ;
 - приложений к отчету практики (фотографии и т.п.)

Оформление отчёта выполняется на листах формата А-4 согласно требованиям к оформлению технических документов (ГОСТ 2.001-2013 ЕСКД. Общие положения, ГОСТ 2.111-2013 Нормоконтроль, ГОСТ Р 21.1101-2013 Основные требования к проектной и рабочей документации).

Объём отчёта зависит от количества часов, отведённых на практику и колеблется от 5 до 15 листов, включая приложения.