

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

Рассмотрено на заседании МС  
протокол № 3  
от « 16 » 12 2020 г.

Утверждена приказом № 227-од  
от « 18 » 12 2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

срок обучения 3года 10 месяцев

2020 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании  
цикловой комиссии ППКРС  
Председатель \_\_\_\_\_ Максимова Т.Н.

«07» 12 2020 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение Кумертауский горный колледж  
( ГАПОУ КГК)

Разработчик: Барсукова М.П., Максимова Т. Н. - мастера  
производственного обучения высшей квалификационной категории.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы производственной практики профессионального модуля  
**03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюдов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Программа подготовки: программа подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих.

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии ППКРС

Протокол № 5 от 07.12.2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Т.Н. Максимова

Утверждена приказом директора

№ 227 - од \_\_\_\_\_ от 18.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО (работодатель)

Директор МУП «МШКОП» \_\_\_\_\_ Е.Б. Марушко

10. 12. 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ**

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

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

Рабочая программа производственной практики **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н.

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам прохождения практики:**

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ 03. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

### **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.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

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

В рамках освоения ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -**216** часов.

## **Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья зависит от состояния их здоровья и конкретных проблем, возникающих в каждом отдельном случае. Данной категории студентов предоставляется неограниченный доступ к электронной образовательной среде (Интернет-ресурсам, ЭБС), выделяется дополнительное время при проверке документов по практике.

При организации практики *студентам с нарушением слуха* руководитель практики от колледжа (организации):

- в ходе беседы говорит немного громче и четче;
- уделяет повышенное внимание специальным профессиональным терминам, а также использованию профессиональной лексики;
- использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеофайлы, видеофильмы).

При организации практики *студентам с нарушением зрения* руководитель практики от колледжа (организации):

- представляет информацию в печатном виде с крупным шрифтом (16 - 18 пунктов);
- задания повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- предоставляет возможность использовать звукозаписывающие устройства, диктофон;
- документы по практике распечатывает с увеличенным шрифтом;
- обеспечивает студентов увеличительными устройствами (лупа).

При организации практики *студентам с речевыми нарушениями* руководитель практики от колледжа (организации):

- предоставляет возможность письменно отвечать на поставленные вопросы.



При организации практики *студентам с нарушением опорно-двигательного аппарата* руководитель практики от колледжа (организации):

- использует разнообразный наглядный материал (видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);
- имеет методический материал на электронном носителе;
- предусматривает возможность проведения индивидуальных консультаций посредством электронной почты.

При организации практики *студентам с психическим нарушением(ЗПР)* руководитель практики от колледжа (организации):

в процессе организации практики использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);

- для закрепления знаний, полученных на практике, а также для выполнения практических работ, использует рабочие тетради;
- изучаемый материал повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- для формирования у студента способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознания возникающих трудностей, формирования умения запрашивать и использовать помощь прибегает к психокоррекционной помощи психолога, социального педагога.

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

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков направлена на формирование у обучающихся следующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, соответствующие виду деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер: **ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 3.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 3.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию

	информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК	Количество часов на производственную практику по ПМ и соответствующим МДК	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК.3.1-3.6	<b>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>216</b>
ПК 3.1.	<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного	<b>12</b>			<b>12</b>

	ассортимента				
			1.Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	Тема 3.1. Подготовка рабочего места и оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6
			1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к	Тема 3.2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6

			<p>бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>4.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>5.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>6.Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 7.</p> <p>7.Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
ПК 3.1.-3.6	<b>МДК 03.02.</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	204			204
			<p>Приготовление масляных смесей.</p> <p>Приготовление соусов на основе растительного масла.</p> <p>Приготовление соуса - майонез</p>	Тема 3.3. Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	12

			<p>Приготовление салатов из свежих и вареных овощей.</p> <p>Ассортимент винегретов. Винегреты.</p> <p>Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Фруктовые салаты. Правила оформления салатов.</p>	Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление салатов.	84
			<p>Бутерброды открытые, закрытые, канапе, горячие бутерброды.</p> <p>Холодные закуски из овощей и грибов.</p> <p>Холодные закуски из яиц.</p>	3.5. Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок.	42
			<p>Холодные блюда из рыбы.</p> <p>Холодные блюда из морепродуктов.</p> <p>Заливные блюда из рыбы и морепродуктов.</p>	3.6. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	30
			<p>Холодные блюда из мяса.</p> <p>Холодные блюда из птицы и дичи.</p>	3.7. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	36
	<b>ВСЕГО</b>	<b>216</b>			<b>216</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ	Объем часов	Код компетенции
1	2	3	4
<b>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>216</b>	<b>ПК.3.1-3.6</b>
<i>МДК. 03.01.</i> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		<b>12</b>	
Тема 3.1. Подготовка рабочего места и оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	<b>6</b>	<b>ПК 3.1. ОК 1-10</b>



Тема 3.2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Организация рабочего места повара. Оценка качества основных продуктов при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов. Соблюдение температурного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ПК 3.1. ОК 1-10
<b>МДК 03.02.</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		<b>204</b>	ПК 3.1.- 3.6
Тема 3.3. Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Приготовление масляных смесей. Приготовление соусов на основе растительного масла.	6	ПК 3.1.,3.2  ОК 1-11
	Приготовление соуса – майонез.	6	
Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление салатов.	<b>Содержание</b>	<b>84</b>	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из свежих овощей.	6	ПК 3.1., 3.4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из свежих овощей.	6	ОК 1-11
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.	6	

	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации винегретов.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых салатов.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – коктейлей.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – коктейлей.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с рыбой.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с рыбой.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с мясом.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с мясом.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с птицей.	6	

3.5. Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок.	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов.	6	ПК 3.1., 3.4  ОК 1-11
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закрытых бутербродов.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: канапе.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: канапе.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: горячих.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей и грибов.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из яиц.	6	
3.6. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	6	ПК 3.1., 3.5  ОК 1-10
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из морепродуктов.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заливных блюд из рыбы.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заливных блюд из морепродуктов.	6	
3.7. Приготовление,	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	

творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.	6	ПК 3.1., 3.6  ОК 1-10
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы.	6	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из дичи.	6	
	<b>Всего</b>	<b>216</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>0</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Производственная практика профессионального модуля «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит на предприятиях общественного питания.

Реализация программы практики предполагает наличие:

- организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации. Практика проводится на оборудовании предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование:

- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Весы настольные электронные
- Кофемолка
- Машина кухонная универсальная УKM
- Слайсер гастрономический
- Плита индукционная
- Планетарный миксер
- Соковыжималка для овощей и, фруктов и ягод
- Миксер
- Холодильники
- Морозильная камера

- Овоскоп
- Шкаф расстоичный
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Жарочный шкаф
- Столы производственный
- Стол кондитерский
- Мясорубка электрическая
- Блендер

#### Инвентарь:

- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- тляпка;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- посуда;

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

### **Дополнительные источники/дополнительная литература:**

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.
2. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига, 2017.
3. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига, 2017.
4. Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.

### **Интернет- ресурсы:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – 16. Режим доступа  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания. Режим доступа:  
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>
3. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа:  
<http://www.domeknig.ru/kulinariya/>
4. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа:  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)
6. <http://www.ru>
7. Сайт [academia-moscow.ru](http://academia-moscow.ru)
8. Сайт [book.ru](http://book.ru)

### **4.3. Общие требования к организации практики**

Производственная практика (по профессии) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Практическая подготовка осуществляется на предприятиях и организациях, соответствующих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих



организаций. При прохождении производственной практики устанавливается продолжительность рабочего времени 36 часов в неделю.

---

#### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам производственной практики руководителем предприятия формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

<p>Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии: - положительного аттестационного листа по практике от руководителя практики предприятия об уровне освоения профессиональных компетенций; - наличия положительной характеристики с предприятия на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; - полноты и своевременности представления дневника практики и отчета.</p> <p><b>Результаты обучения (освоенные ПК и ОК в рамках ВД)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>- определение качества сырья по органолептической оценке;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья;</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Решение ситуационных задач</i></p> <p><i>Заполнение дневника по практике;</i></p> <p><i>выполнение отчета.</i></p>

<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</li> <li>- соблюдение правил хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.</i></p>
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять творческое оформление салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника; Отчет по производственной практике.</i></p>
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.</i></p>
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности</li> </ul>	<p><i>Экспертная</i></p>

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p>	<p><i>оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.</i></p>
<b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.</i></p>
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ производственной практике:</p> <p>-участие в профессиональных конкурсах;</p> <p>-собеседование с наставниками на предприятиях;</p> <p>- заполнение дневника</p>

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>по практике;</p> <p>-отчет по практике;</p> <p>- отзыв руководителя производственной практики;</p> <p>Деференцированные зачеты по производственной практике.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ производственной практике:</p> <p>-участие в профессиональных конкурсах;</p> <p>-собеседование с наставниками на предприятиях;</p> <p>- заполнение дневника по практике;</p> <p>-отчет по практике;</p> <p>- отзыв руководителя производственной практики;</p> <p>Деференцированные зачеты по производственной практике.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i></p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i></p>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка</i></p>

на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оформлять документы	<i>при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	. Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранения и укрепления здоровья по средствам использования средств физической культуры; Поддержания уровня физической подготовленности для успешной реализации производственной деятельности	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>

	планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

Одной из форм контроля результатов практики является дневник практики, который ведется обучающимся в процессе прохождения практики. Студенту выдается характеристика об освоении профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, аттестационный лист. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Министерство образования и науки  
Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

**ОТЧЕТ**  
**по производственной практике**

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

Студент \_\_\_\_\_. Группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09.

Повар, кондитер

Утверждено руководителем  
от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_

Подпись

Утверждено руководителем  
от предприятия \_\_\_\_\_

Подпись

2020 г.



## Отчет по производственной практике

### СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1 Характеристика

2 Основная часть

2.1 Правила личной гигиены

2.2 Перечень выполненных работ программы производственной практики

2.3 Индивидуальное практическое задание

2.4 Технологические карты

3 Организация рабочего места

3.1 Организация работы цеха

4 Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на производственной практике

4.1 Техника безопасности в цехе

Заключение

Используемая литература

Приложения (фотоотчет)

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

С \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Студент группы \_\_\_\_\_ профессия 43.01.09 Повар, кондитер

---

(ФИО студента)

**Виды работ выполняемые на производственной практике:**

1. Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.
2. Организация рабочего места повара. Оценка качества основных продуктов при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов. Соблюдение температурного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
3. Приготовление масляных смесей. Приготовление соусов на основе растительного масла.
4. Приготовление соуса – майонез.
5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из свежих овощей.
6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из свежих овощей.
7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.
8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.
9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.
10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации винегретов.
11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых салатов.
12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – коктейлей.
13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – коктейлей.
14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с рыбой.
15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с рыбой.
16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с мясом.
17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с мясом.
18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с птицей.
19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов.
20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закрытых бутербродов.
21. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: канапе.
22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: канапе.

23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: горячих.
24. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей и грибов.
25. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из яиц.
26. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.
27. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.
28. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из морепродуктов.
29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заливных блюд из рыбы.
30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заливных блюд из морепродуктов.
31. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.
32. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.
33. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.
34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы.
35. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы.
36. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из дичи.

Дата выдачи \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Срок окончания практики \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Аттестационный лист по производственной практике ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)**

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

обучающегося группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Место прохождения практики (организация), наименование, юридический адрес: \_\_\_\_\_

успешно прошел(а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

в объеме 216 часов с «    » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «    » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>Виды работ</b>	<b>Объем работ (час)</b>	<b>Оценка</b>
1. Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6	
2. Организация рабочего места повара. Оценка качества основных продуктов при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов. Соблюдение температурного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	
3. Приготовление масляных смесей. Приготовление соусов на основе растительного масла.	6	
4. Приготовление соуса – майонез.	6	
5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из свежих овощей.	6	
6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из свежих овощей.	6	
7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.	6	
8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.	6	
9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.	6	
10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации винегретов.	6	
11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых салатов.	6	
12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – коктейлей.	6	
13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – коктейлей.	6	
14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с рыбой.	6	
15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с рыбой.	6	

16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с мясом.	6	
17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с мясом.	6	
18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с птицей.	6	
19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов.	6	
20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закрытых бутербродов.	6	
21. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: канапе.	6	
22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: канапе.	6	
23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: горячих.	6	
24. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей и грибов.	6	
25. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из яиц.	6	
26. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	6	
27. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	6	
28. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из морепродуктов.	6	
29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заливных блюд из рыбы.	6	
30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заливных блюд из морепродуктов.	6	
31. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.	6	
32. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.	6	
33. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.	6	
34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы.	6	
35. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы.	6	
36. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из дичи.	6	

Уровень освоения обучающимися профессиональных компетенций		
Профессиональные компетенции		Отметка об освоении (освоил /не освоил)

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

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (с указанием освоенных компетенций и выполненных работ):**

---

---

---

---

---

---

---

---

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

Руководитель практики

от предприятия \_\_\_\_\_

подпись

ФИО

должность

Руководитель практики

от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_

подпись

ФИО

должность

## ИТОГИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оценка производственной практики \_\_\_\_\_  
Заключение о работе студента за период производственной практики  
(профессиональные навыки, охват работы, качество работы, активность,  
дисциплина и  
тд) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель производственной практики от предприятия

МП \_\_\_\_\_  
(Подпись) (Ф.И.О.)

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

ОТ КОЛЛЕДЖА

Заключение руководителя практики от колледжа \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

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

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение

Кумертауский горный колледж

РАБОЧИЙ ДНЕВНИК  
по производственной практике

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

Студента \_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

\_\_\_\_\_  
Курс, группа

Срок практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Место прохождения производственной практики:  
\_\_\_\_\_

Зам. директора по учебно-производственной работе \_\_\_\_\_

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

Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затраченное время	Оценка/подпись руководителя практики от предприятия
	1. Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6	
	2. Организация рабочего места повара. Оценка качества основных продуктов при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов. Соблюдение температурного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	
	3. Приготовление масляных смесей. Приготовление соусов на основе растительного масла.	6	
	4. Приготовление соуса – майонез.	6	
	5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из свежих овощей.	6	
	6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из свежих овощей.	6	
	7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.	6	
	8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.	6	
	9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.	6	
	10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации винегретов.	6	
	11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых салатов.	6	
	12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – коктейлей.	6	
	13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – коктейлей.	6	
	14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с рыбой.	6	
	15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с рыбой.	6	
	16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с мясом.	6	
	17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с мясом.	6	
	18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов – с птицей.	6	
	19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов.	6	
	20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закрытых бутербродов.	6	
	21. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: канапе.	6	



	22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: канапе.	6	
	23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов: горячих.	6	
	24. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей и грибов.	6	
	25. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из яиц.	6	
	26. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	6	
	27. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	6	
	28. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из морепродуктов.	6	
	29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заливных блюд из рыбы.	6	
	30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заливных блюд из морепродуктов.	6	
	31. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.	6	
	32. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.	6	
	33. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.	6	
	34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы.	6	
	35. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы.	6	
	36. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из дичи.	6	

## **ПАМЯТКА**

**Для студентов, находящихся на производственной практике:**

### **1. До выхода на практику:**

1. Выяснить — кто является руководителем производственной практики, подписать договор;
2. Знать даты начала и окончания производственной практики;
3. Получить дневник, задание, график консультаций;
4. Получить инструкции по организации и проведению практики.

### **2. По прибытии на место практики:**

1. Явиться в отдел кадров предприятия по месту практики и оформить соответствующие документы (приказ на прохождение П/П)
2. Пройти инструктажи по технике безопасности;
3. Явиться к руководителю практики от предприятия, ознакомить его с программой практики, индивидуальным заданием и дневником, уточнить план-задание в соответствии с условием работы на данном предприятии;
4. Установить с руководителем конкретные рабочие места, составить календарный план и приступить к работе.

### **3. Во время прохождения практики:**

1. Строго соблюдать существующие правила распорядка предприятия;
2. Бережно относиться к расходованию материалов, энергоресурсов;
3. В период работы заполнять дневник и собирать материал для выполнения индивидуального задания;
4. Необходимо регулярно посещать консультации, проводимые руководителем практики в колледже;

### **4. По окончании практики:**

1. Студент обязан предоставить дневник о выполнении им программы производственной практики руководителю от предприятия и получить от него заключение, отзыв о работе на практике (характеристику, аттестационный лист);
2. Сдать руководителю практики от колледжа дневник и защитить отчет по П/П;

### **Перечень отчетных документов:**

1. Договор о прохождении практики;
2. Приказ, оформленный на предприятии;
3. Аттестационный лист;
4. Отчет по практике;
5. Дневник по практике и характеристика студента
6. Приложение к отчету (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий).