

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно - строительный  
университет» (ГБОУ АО ВО АГАСУ)  
СТРОИТЕЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ  
КОЛЛЕДЖА ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО ХОЗЯЙСТВА  
(ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ УП.03.01**

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

**43.01.09 Повар, кондитер**  
Квалификация: «Повар. Кондитер»

ОДОБРЕНА  
методической комиссией  
общеобразовательных  
дисциплин  
Протокол № 8 от  
«27» 04 2026 г.  
Председатель методической  
комиссии \_\_\_\_\_  
/Богатырева В.А./

РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом  
СО колледжа ЖКХ  
АГАСУ  
Протокол № 4 от  
«28» 04 2026 г

УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
колледжа ЖКХ АГАСУ  
\_\_\_\_\_  
/Е.Ю. Ибатуллина/  
от «28» 04 2026 г.

Составитель (и): мастер производственного  
обучения

\_\_\_\_\_  
/Н.Е.Овсянникова /

Рабочая программа ПП.03.01 Производственная практика разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» учебного плана 43.01.09 «Повар, кондитер» на 2026 г.н.

Согласовано:

Старший методист

\_\_\_\_\_  
подпись / Богатырева В.А. /

Педагог- библиотекарь

\_\_\_\_\_  
подпись / Е.В.Андрейченко /

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_  
подпись / Р.Г.Мулямина /

Заместитель заведующего по УПР

\_\_\_\_\_  
подпись / Калюжина А.В /

Рецензент:

Директор ООО «ИнфоПрод»

\_\_\_\_\_  
подпись /Е.В.Фоменко/

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО

\_\_\_\_\_  
подпись /А.П.Гельван/

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
ПРИЛОЖЕНИЕ №1	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП.03.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

### 1.1 Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики ПП.03.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, одним из видов практической подготовки обучающихся.

### 1.2 Цели и задачи

Цель производственной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» ППКРС по основному виду профессиональной деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В соответствии с поставленной целью в процессе прохождения производственной практики перед обучающимися ставятся следующие задачи:

- обучение трудовым действиям, необходимым умениям для выполнения трудовых функций и необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- формирование практического опыта выполнения работ.

### 1.3. Планируемые результаты

В результате освоения рабочей программы производственной практики УП.03.01 профессионального модуля ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», обучающийся должен освоить основной вид деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК.04	. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;</li> <li>– приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче;</li> <li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> </ul>
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>- приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>- приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>- ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> </ul>

-обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

-своевременно оформлять заявку на склад;

-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;

-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;

- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:

-смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;

-смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;

-тереть хрен на терке и заливать кипятком;

-растирать горчичный порошок с пряным отваром;

-взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;

-пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;

-доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;

-готовить производные соуса майонез;

-корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок;

-охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;

-определять степень готовности соусов;

-проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;

-порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

-соблюдать выход соусов при порционировании;

-выдерживать температуру подачи;

-хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;

-творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами

-подбирать в соответствии с технологическими требованиями,

-оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

-организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;

выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

-использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента;

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;

замачивать сушеную морскую капусту для набухания;

-нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;

-выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;

-прослаивать компоненты салата;

-смешивать различные ингредиенты салатов;

-заправлять салаты заправками;

-доводить салаты до вкуса;

-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;

-проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;

-порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

-соблюдать выход при порционировании;

-выдерживать температуру подачи салатов;

-хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;

-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;

-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

-использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;

-вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;

-готовить квашеную капусту;

-мариновать овощи, репчатый лук, грибы;

-нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;

-охлаждать готовые блюда из различных продуктов;

-фаршировать куриные и перепелиные яйца;

-фаршировать шляпки грибов;

-подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;

-подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;

-вырезать украшения из овощей, грибов;

-измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;

-доводить до вкуса;

-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;

-проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;

-порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

-соблюдать выход при порционировании;

-выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;

-хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

-рассчитывать стоимость;

-владеть профессиональной терминологией;

-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;

-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

-использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

-охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;

-нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;

-замачивать желатин, готовить рыбное желе;

-украшать и заливать рыбные продукты порциями;

-вынимать рыбное желе из форм;

-доводить до вкуса;

-подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;

-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;

-порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

-соблюдать выход при порционировании;

выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

-хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

-рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;

-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

-использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;

-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

-охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;

-порционировать отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь;

-снимать кожу с отварного языка;

-нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;

-замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;

-украшать и заливать мясные продукты порциями;

-вынимать готовое желе из форм;

-доводить до вкуса;

-подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;

-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;

-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;

-порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней

	<p>птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>-охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</li> <li>владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>-правила утилизации отходов;</li> <li>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> </ul>

-правила оформления заявок на склад;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;

-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

-ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;

-методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;

-органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;

ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;

-классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;

-температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;

-требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;

-техника порционирования, варианты подачи соусов;

-методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;

-температура подачи соусов;

-правила хранения готовых соусов;

-требования к безопасности хранения готовых соусов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;

-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

-методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;

-органолептические способы определения готовности;

-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;

-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;

-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;

-правила хранения салатов разнообразного ассортимента;

-требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;

-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;

-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

-правила, техника общения с потребителями;

-базовый словарный запас на иностранном языке;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

-методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;

-органолептические способы определения готовности;

-ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;

-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

-правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

-правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток;

-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;

-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

-правила, техника общения с потребителями;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;

-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

-органолептические способы определения готовности;

-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;

-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;

-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;

-правила, техника общения с потребителями;

-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;

-органолептические способы определения готовности;

-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;

-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила, техника общения с потребителями;</p>
--	--

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта, который выставляется руководителем практики.

#### **1.4. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися производственной практики в объеме 72 часа

## **2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия на практике	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>ПП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 1</b> Приготовление, оформление и	Содержание		

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам, и закускам при приёмке продуктов со склада.	6	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.07 ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
	2.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	6	
	3.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	6	
	4.	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	24	
	5	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	6	
	6.	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	18	
	7.	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	6	
		<b>Всего:</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ПУ АГАСУ</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области:                      ИП Маркова И.С. договор № 6 от 27.08.2019 г. до 30.06.2026 г.                      Кондитерский цех ООО «Марго». договор № 12 от 28.08.2019 г; до 30.06.2025 г.                      Кондитерский цех ИП Щукина Н.Н. договор № 10 от 27.08.2019 г; до 30.06.2026 г.                      ИП Батуев Д.А.. договор № 7 от 27.08.2019 г.; до 30.06.2026 г.                      ООО «Реал Строй Инвест» договор № 15 от 29.08.2019 г.;                      бессрочный                      ООО «Анева» договор № 14 от 28.08.2019 г.                      бессрочный</p>	<p>414036 г. Астрахань, ул. Барсовой, 12/Максаковой, 14</p> <p>414000 г. Астрахань, ул. Дзержинского, 4</p> <p>414036 г. Астрахань, ул. Софьи Перовской, 102/105 А</p> <p>414042 г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 А</p> <p>414042 г. Астрахань, ул. Волжская, 52</p> <p>414000 г. Астрахань, пл. Шаумяна, 4</p>
2	<p>Помещение для самостоятельной работы                      Комплект учебной мебели на 25 обучающихся                      Компьютеры – 3шт.                      Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение                      GNU General Public License Office 365 A1                      Академическая подписка.                      Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License                      Internet Explorer. Предоставляется в рамках                      Microsoft Azure Dev Tools for Teaching                      Apache Open Office. Apache license 2.0 Google                      Chrome Бесплатное программное обеспечение.                      VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.                      Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18                      Аудитория №112</p>

#### 3.2. Рекомендуемая литература

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для

обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2023. - 544с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Анфимова Н.А. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 400 с.

34. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2021 г.

5. Королев А.А., Несвижский Ю.В. и др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, Ч 2, М: ИЦ «Академия», 2023 г.

6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2022. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2023. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование

8. Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П.

б) дополнительная учебная литература (в т. ч. словари):

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введение. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введение. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введение. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введение. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введение. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введение. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введение. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введение. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

### **3.2.1 Электронные издания (электронные ресурсы)**

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

9. [http:// www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

д) электронно-библиотечные системы:

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

<https://academia-moscow.ru/reader/?id=294234>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li><li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li><li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li><li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li><li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li><li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение</li></ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения лабораторных и практических занятий: оценка процесса, оценка результатов;</p> <p>Выполнение практических работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами на учебной и производственной практиках</p>

	<p>температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное</li> </ul>	

<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Правильность выбора способа решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Экспертное наблюдение: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Эффективность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Эффективность взаимодействия и работа в коллективе и команде</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применению знания об изменении климата, принципах бережливого</p>	

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
---	--	--

Приложение № 1

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Обучающийся \_\_\_\_\_ (ся) на \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_ курсе, группа \_\_\_\_\_ по специальности \_\_\_\_\_ прошел (ла) \_\_\_\_\_ производственной практики по \_\_\_\_\_ профессиональному \_\_\_\_\_ модулю \_\_\_\_\_ ПМ.03. в объеме 108 часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Оценка результата освоения профессиональных компетенций**

Код профессиональной компетенции/№п/п	Наименование результата обучения (профессиональные компетенции)	Оценка об освоении (освоил/ не освоил)
	Наименование работ	Оценка видов работ
ПК 3.1	. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	освоил
1		
2		
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	освоил
1		
2		
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
1		
2		
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
1		
2		
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	освоил

	разнообразного ассортимента.	
1		
2		
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
1		
2		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	

### Оценка результата освоения общих компетенций

Код и содержание компетенции		1	2	3	4	5
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Показал себя высококомпетентным в решениях задач	Проявляет интерес к решению задач	Проявляет интерес изредка	Интерес не проявляет	Безразличен к профессиональной деятельности
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Постоянный поиск и использование информации	Осуществлял поиск и использование информации	Изредка осуществлял поиск и использование информации	Требует принуждения к поиску и использованию информации	Безразличен к обновленной информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Хорошо освоился и не было проблем	Редко возникают проблемы, хорошая дисциплина	Иногда возникали проблемы	Плохая дисциплина и вызывающее поведение	Плохая дисциплина и дурное влияние на других
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Всегда высоко организован	Не было причин для жалоб	Случалась незначительная самонеорганизованность	Частые замечания и плохой исполнитель	Серьёзные замечания и нарушения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Постоянно использует ИКТ	Использует ИКТ по необходимости	Использует ИКТ крайне редко	ИКТ не используются	ИКТ не используются вследствие неосвоенности

Руководитель практики

\_\_\_\_\_

подпись ФИО

\_\_\_\_\_

дата