

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2022

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер  
код наименование профессии

входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм  
код наименование укрупненной группы

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик:

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Разработчик:

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским  
филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»

С.С. Колыхалин

«    » 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

с работодателем ОАО «ТОК «Судак»

Заведующий отделом торговли

Н.В. Ушатова

подпись, должность, наименование, фамилия

«ТУРИСТСКО-

ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ

КОМПЛЕКС

«СУДАК»

2022 г.

МПД № 1149102118033

Кононенко В.А.- автор-составитель

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики	6
3. Содержание производственной практики	7
4. Условия реализации производственной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	18

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

### **1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** в части освоения профессионального модуля

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

**1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики**

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведение расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
  - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
  - порционировать (комплектовать), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 180 часов**

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

Результатом освоения программы производственной практики является овладение

обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### 3.1. Тематический план производственной практики

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
2	Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	6
3	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	30
4	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	12
5	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	24
6	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18
7	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	24
8	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	60
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<b>Всего</b>		<b>180</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
1	2	3	4
<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК.02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кулинарных полуфабрикатов</b>			
ПК 2.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Тема 1.1</b> Организация рабочего места	1.Знакомство с предприятием общественного питания, структурой. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
<b>МДК.02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
ПК2.2 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление бульонов, отваров, подготовка к реализации	2. Организация рабочего места, техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов и отваров. Приготовление бульонов и отваров. Организация хранения, отпуска с раздачи, упаковка готовых бульонов и отваров	6
ПК2.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	<b>Тема 3.1</b> Приготовление супов разнообразного ассортимента, подготовка к реализации	3.Приготовление простых супов заправочные: борщи. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления, температура подачи. 4. Приготовление щей, рассольников. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к	6 6

		качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления, температура подачи.	
		5. Приготовление супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления.	6
		6. Приготовление супов-пюре, молочных и сладких супов. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления.	6
		7. Приготовление супов холодных, региональных. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска.	6
<b>ПК2.4</b> Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>Тема4.1</b> Приготовление соусов разнообразного ассортимента	8. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого основного и его производных.	6
		9. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	6
<b>ПК2.5</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>Тема 5.1</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей	10. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов в отварном, припущенном, тушеном виде. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров. 11. Блюда и гарниры из жареных, запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству овощных блюд.	6
	<b>Тема 5.2</b> Приготовление и реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых	12. Приготовление блюд и гарниров из круп. Правила варки каш. Расчет количества круп, жидкости необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6

	<b>Тема 5.3</b> Приготовление и реализация горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	13. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных сливным и не сливным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	6
<b>ПК.06</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<b>Тема 6.1</b> Приготовление и реализация блюд из яиц и творога	14. Правила выбора яиц, яичных продуктов, ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов и творога. Правила оформления и отпуска горячих блюд.	6
	<b>Тема 6.2</b> Приготовление и реализация блюд из муки	15. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки.	6
		16. Замес дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста: блины, оладьи, пончики. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки.	6
<b>ПК.07</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>Тема 7.1</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбного и нерыбного сырья разнообразного ассортимента	17. Приготовление горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления, сервировки, подачи, температуры подачи, выбор посуды.	6
		18. Приготовление блюд из рыбы тушенои, жареной, запеченной. Приготовление панировок, маринадов, подготовка специй. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления, сервировки, подачи, выбор посуды.	6
		19. Приготовление рыбных блюд из котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы, варианты оформления сервировки, подачи, выбор посуды.	6

		20.Приготовление блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6
<b>ПК.08</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 8.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента	21.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов отварных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.	6
		22.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов жареных: крупным куском, порционными кусками. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска.	6
		23.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов тущеных. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска.	6
		24. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов запеченных. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, подачи.	6
		25. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира, порционирование, варианты оформления с учетом типа организации питания. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	6
	Тема 8.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	26. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика отварные и припущеные. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления.	6
		27. Приготовление блюд тущеных из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления.	
		28. Приготовление блюд жареных из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления.	

		29. Приготовление блюд из котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска.	
		30. Приготовление горячих закусок: жюльен из курицы с грибами, куриные крылышки под медовым соусом, куриные рулетики с ветчиной и сыром, тефтели в соусе, люля-кебаб. Техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Дифференцированный зачёт.	
<b>Всего</b>			<b>180</b>

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики**

1. ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**  
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Судакском филиале ГБПОУ РК «РКИГ»

3. Учебный план  
4. Программа профессионального модуля

### **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

5. Программа практики  
6. Договор с предприятием  
7. Приказ на практику  
8. Направление на практику  
9. Отчет по производственной практике  
10. Характеристика обучающегося  
11. Аттестационный лист  
12. Дневник для прохождения практики

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики**

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

#### **Основные источники:**

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 -6
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2019 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0
6. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 частях /А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2017.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2
7. Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. - ISBN 978-5-4468 – 9257-0
8. Васильева И.В., Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования /И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2018 — 212 с.
9. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - Москва: Издательский центр «Академия», 2017 – 256 с. - ISBN 978-5-4468 – 3965-0
10. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова - Москва: Издательский центр «Академия», 2017 – 192 с. - ISBN 978-5-4468 – 5795-1.
11. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова- 2-е изд. стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. - ISBN 978-5-4468 – 6242-9
12. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова- Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 176 с. - ISBN 978-5-4468 – 0310-1
13. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П.Самородова - Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 128 с. - ISBN 978-5-4468 –2315-4

### Дополнительные источники:

#### Учебники и учебные пособия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 14-е изд. стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 400 с. - ISBN 978-5-4468 - 9283-9
2. 3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л.Г.Шатун. – Ростов на Дону: Издательство Феникс, 2017. – 250 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-28363-9
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Потапова Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова и др., 9-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 128 с. - ISBN 978-5-4468 - 9692-9(Ч-4).
4. 5. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7
6. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Смородова – 2 –е изд.стор. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.- ISBN 978-5-4468-6238-2
7. Качурина Т.А. , Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина -2-е изд.стор. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 96с.- ISBN 978-5-4468-6236-8

#### **Электронные ресурсы:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условия 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 [Электронны ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции 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 оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4]. – Режим доступа  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Интернет-ресурсы:**

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

#### **Дополнительные источники:**

#### **Нормативные акты**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 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. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

##### **Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование,

соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к руководителям практики от организации:**

Руководителем практики от организации может быть:

1. Руководитель предприятия
2. Заместитель руководителя
3. Руководитель структурного подразделения

.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

**«Отлично»** ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

**«Хорошо»** ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

**«Удовлетворительно»** ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

**«Неудовлетворительно»** ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчет, допускал ошибки в ходе проведения практики.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
Образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

### **Дневник**

Прохождения производственной практики

Обучающегося III курса 29 группы

профессии Повар, кондитер

### **ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

---

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
(название организации, адрес)

Сроки прохождения практики: \_\_\_\_\_

## График (календарный план) прохождения практики

Дата	Планируемая работа	Наименования организаций, предприятия, отдела (цеха) и рабочее место обучающегося
	1.Знакомство с предприятием общественного питания, структурой. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	
	2.Произвести процесс организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации бульонов и отваров. Организация хранения, отпуска с раздачи.	
	3.Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации простых супов заправочных: борщи.	
	4Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации простых супов заправочных: щи, рассольники.	
	5.Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями.	
	6.Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации простых супов: супов-пюре, молочных и сладких супов.	
	7.Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов холодных, региональных.	
	8.Организация и ведение процессов приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого основного и его производных.	
	9. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации и хранению соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	
	10.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей в отварном, припущенном и тушеном виде.	
	11.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей в жареном и запеченном виде.	
	12.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых.	
	13.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.	
	14.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из яиц и творога.	
	15.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из муки: лапша домашняя, пельмени, вареники, блинчики.	
	16.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из дрожжевого теста: блины, оладьи, пончики.	

	17.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из рыбы отварной и припущеной.	
	18. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из рыбы тушеной, жареной, запеченной. Приготовление панировок, маринадов.	
	19.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации рыбных блюд из котлетной массы.	
	20.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	21. Произвести процесс приготовления, подготовка к реализации блюд из блюд из мяса, мясных продуктов отварных.	
	22.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов жареных.	
	23.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов тушеных	
	24.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов запеченных.	
	25.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из рубленой и котлетной массы.	
	26.Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд домашней птицы, дичи, кролика отварные и припущеные.	
	27. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд тушеных из домашней птицы, дичи, кролика.	
	28. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд жареных из домашней птицы, дичи, кролика.	
	29. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из котлетной массы.	
	30. Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих мясных закусок .	

1. Обучающийся \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)

2. Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_

(должность) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)

3. Руководитель практики от предприятия, организации.

(должность) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)

**Индивидуальное задание по производственной практике**

№ п/п	Виды выполняемых работ	Оценки, замечания руководителя практики
1.	Произвести организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
2.	Произвести процесс организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации бульонов и отваров	
3.	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации простых заправочных супов	
4.	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации реализации супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями.	
5.	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации простых супов: супов-пюре, молочных и сладких супов.	
6	.Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации простых супов: супов-пюре, молочных и сладких супов.	
7.	Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов холодных, региональных.	
8.	Организация и ведение процессов приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого основного и его производных.	
9.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации и хранению соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	
10.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей в отварном, припущенном и тушеном виде.	
11.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей в жареном и запеченном виде.	
12.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых.	
13.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.	
14.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из яиц и творога.	
15.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из муки: лапша домашняя, пельмени, вареники, блинчики.	
16.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из дрожжевого теста: блины, оладьи, пончики.	

17.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из рыбы отварной и припущеной.	
18.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из рыбы тушеной, жареной, запеченной. Приготовление панировок, маринадов.	
19.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации рыбных блюд из котлетной массы.	
20.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
21.	Произвести процесс приготовления, подготовка к реализации блюд из блюд из мяса, мясных продуктов отварных.	
22.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов жареных.	
23.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов тушеных	
24.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов запеченных.	
25.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из рубленой и котлетной массы.	
26.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд домашней птицы, дичи, кролика отварные и припущеные.	
27.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд тушеных из домашней птицы, дичи, кролика.	
28.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд жареных из домашней птицы, дичи, кролика.	
29.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих блюд из котлетной массы.	
30.	Произвести процесс приготовления, подготовку к реализации горячих мясных закусок .	

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

### ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Дата	Виды выполняемой работы	Оценки, замечания

		руководителя практики
	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p> <p>Организовать рабочее место повара по обработке горячих соусов, гарниров, горячих блюд разнообразного ассортимента</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Порционировать (комплектовать).</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания).</p>	
	<p>Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов Правила оформления и отпуск прозрачных супов с учетом различных форм подачи. Порционирование.</p>	
	<p>Ассортимент борщей, щей, рассольников.</p> <p>Приготовление, способы подачи.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи.</p>	
	<p>Ассортимент супов. Приготовление, способы подачи.</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета.</p>	
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре из разнообразного сырья.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре</p>	

	Приготовление, способы подачи супов молочных, сладких.	
	Приготовление, способы подачи холодных супов и региональных. Способы подачи.	
	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p> <p>Организовать рабочее место повара по приготовлению горячих соусов, гарниров, горячих блюд.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Порционировать (комплектовать).</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих соусов, гарниров, горячих блюд.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
	<p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p> <p>Приготовление оттяжек для прозрачных супов (бульонов): мясной, из белков яиц, из моркови.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок.</p> <p>Приготовление, оформление, презентация и подача прозрачных супов (бульонов) мясных, куриных, рыбных.</p>	
	<p>Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов. Современные методы приготовление полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов.</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов</p>	

	<p>Современные методы приготовления, кулинарное назначение горячих соусов.</p> <p>Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Методы сервировки и подачи горячих соусов.</p> <p>Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p>	
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд в соответствии с типом овощей и грибов: варка, припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания горячей массы, жарки во фритюре изделий из овощной массы, запекания, Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента.</p>	
	<p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента.</p> <p>Процесс приготовления блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента.</p>	
	<p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Методы приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и бобовых.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p>	
	<p>Классификация блюд простого ассортимента из макаронных изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>Методы приготовления блюд.</p> <p>Особенности приготовления блюд из макаронных изделий - паста.</p>	
	<p>Ассортимент блюд из яиц, творога. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога.</p> <p>Методы приготовление блюд из яиц, творога Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p>	

	<p>Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий.</p> <p>Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста. Выбор посуды для отпуска, Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p>	
	<p>Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья .</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>Методы приготовления блюд из рыбы. Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p>	
	<p>Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: мидий, припущеных в белом вине (мариньер) .</p> <p>Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p> <p>Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья</p>	
	<p>Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья.</p>	

	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов.</p> <p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.</p>	
	<p>Современные методы и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов с учетом различных форм подачи.</p> <p>. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP)</p>	
	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.</p> <p>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд</p> <p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента: курица, жареная целиком; утка, фаршированная гречневой кашей, жареной целиком.</p> <p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней</p>	

	<p>птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	<p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи,</p> <p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания.</p> <p>Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)

Руководитель практики от колледжа

В руководители практики от предприятия, организаций

---

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

М.П. Дата

М.И.

Доказательства

(подпись)

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

группа 29    курс III    форма обучения - очная

с \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.    по \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

прошел(а) \_\_\_\_\_ практику

(вид практики: / производственная /

по профессиональному модулю **ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

в колледже / в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ		
		высокое	среднее	низкое
1.	Соблюдал правила подготовки производственных цехов, рабочего места и инвентаря к работе.			
2.	Подготавливал весоизмерительные приборы к работе.			
3.	Правил кухонные ножи. Подготавливал инструмент и инвентарь.			
4.	Выбирал необходимые технологические карты.			
5.	Выбирал и применял моющие и дезинфицирующие средства.			
6.	Соблюдал санитарные требования к производственным помещениям.			
7.	Соблюдал личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида.			
8.	Соблюдал требования пожарной безопасности			

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Наименование компетенции	Сформированность компетенции (элемента компетенции)*		
	сформирована полностью	Сформирована частично	не сформирована
ПК 2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления			

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента			
ПК 2. 3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента			
ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			
ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			
ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
ПК2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента			

Результат практики: \_\_\_\_\_

*(Программа практики выполнена в полном объеме)*

«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

М. П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
Обучающегося

---

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

группа курс форма обучения очная

с \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

прошел(а) \_\_\_\_\_ практику

(вид практики: / производственная /

по профессиональному модулю ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА

в колледже / в организации \_\_\_\_\_

(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и  
продемонстрировал(а) способности:

№	Наименование	Степень проявления*		
		Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял (а)
1.	ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам			
2.	ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности			
3.	ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие			
4.	ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами			
5.	ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста			
6.	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей			
7.	ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			
8.	ОК.09 Использовать информационные			

	технологии в профессиональной деятельности		
9.	ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		

- отметить знаком «+» в нужной графе

1. Общая характеристика обучающегося:

1.1.Отношение к работе

---



---



---



---

1.2.Выполнение правил трудового распорядка

---



---



---



---

1.3Соблюдение правил техники безопасности

---



---



---



---

1.4.Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений

---



---



---



---

1.5.Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений

---



---



---



---

Результат практики Программа практики выполнена успешно в полном объеме

«\_\_\_» 20 \_\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

ПМ. (подпись)

