

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2022

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю

ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии:

43.01.01 Повар, официант

код наименование профессии

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

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик:

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения

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, инициалы, фамилия
 «__» 2022 г.



Кононенко В.А.- автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	6
3.Структура и содержание программы производственной практики	8
4. Условия реализации программы производственной практики	19
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной 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.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 учебной практики должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектование), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведение расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места;
- выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос;
- хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики – 324 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 процессе освоения ПМ обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
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.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 и оборудования, сырья и исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	30
2	Приготовление и организация непродолжительного хранения холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	30
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	48
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канапе разнообразного ассортимента	42
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	72
6	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	102
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		324

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
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			324
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	МДК.03.01.		30
		Содержание	
	Тема 1 Подготовка рабочего места и оборудования, сырья и исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям на предприятии общественного питания. Ознакомление с базовым предприятием. Организация рабочего места повара для обработки сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6
		2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выбор рационального размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6

		3.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Оценивание качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.	6
		4.Выбор производственно-технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивание/измерение, нарезка вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Соблюдение температурного режима подачи и хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности.	6
		5 Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Соблюдение температурного режима подачи и хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности. Сохранение температурного и временного режима подачи и хранения бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
	МДК.03.02.		
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Тема 2 Приготовление и организация непродолжительного хранения холодных соусов и заправок		30
		Содержание	

	разнообразного ассортимента	6. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. Приготовление заправок для салатов. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй.	6
		7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству и приготовлению масляных смесей. Определение степени готовности. Условия и сроки хранения.	6
		8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству и приготовлению соусов сметанного для овощных, фруктовых салатов; соуса творожного с зеленью. Определение степени готовности. Условия и сроки хранения.	6
		9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству и приготовлению соуса майонез и его производных. Условия и сроки хранения.	6
		10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству и приготовлению соуса - винегрет, горчицы столовой, соуса хрен и его производных. Условия и сроки хранения.	6
ПК3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание 11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи салатов из сырых овощей, оформление. Условия и сроки хранения.	48 6
		12. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи салатов из вареных овощей, оформление. Условия и сроки хранения.	6

		13. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи, оформление винегретов. Условия и сроки хранения.	6
		14. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи, оформление салатов с рыбой, морепродуктами. Условия и сроки хранения.	6
		15. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи, оформление салатов с мясом и мясными продуктами. Условия и сроки хранения.	6
		16. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи, оформление салатов с птицей. Условия и сроки хранения.	6
		17. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи, оформление салатов – коктейлей. Условия и сроки хранения.	6
		18. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи, оформление десертных салатов. Условия и сроки хранения.	6
ПК3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного			42
		Содержание	

ассортимента	Тема 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канапе разнообразного ассортимента	19.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству простых и сложных открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Оформление и подготовка к реализации.	6
		20.Подготовка сырья и изделий к производству закрытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		21.Подготовка сырья и изделий к производству канапе, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		22. Подготовка сырья и изделий к производству валованов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения..	6
		23. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных закусок из овощей: икра овощная, кабачковая. Способы подачи, оформление. Условия и сроки хранения.	6
		24. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных закусок из овощей: баклажаны тушеные с помидорами, закуска овощная с чесноком, помидоры фаршированные. Условия и сроки хранения.	6
		25. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. Приготовление холодных закусок яиц: яйца под майонезом, яйца	6

		с сельдью, икрой, омлет с ветчиной и помидорами, омлет с сыром и ветчиной. Способы подачи, оформление. Условия и сроки хранения.	
ПК 3.5 Определять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>26. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок и холодных блюд из рыбы. Приготовление блюд: рыба отварная с гарниром и хреном, рыба под майонезом. Оформление и подготовка к реализации. Сервировка стола и оформление. Условия и сроки хранения.</p>	72 6
		27. Подготовка сырья и изделий к производству закусок и холодных блюд из рыбы. Приготовление блюд: рыба жареная под маринадом, рыба в тесте. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		28. Подготовка сырья и изделий к производству закусок и холодных блюд из рыбы. Приготовление блюд: рыба заливная. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		29. Подготовка сырья и изделий к производству закусок и холодных блюд из рыбы. Приготовление блюд: студень рыбный. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		30. Подготовка сырья и изделий к производству закусок и холодных блюд из рыбы. Приготовление блюд: рулет рыбный. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		31. Подготовка сырья и изделий к производству закусок и холодных блюд из рыбы. Приготовление блюд: рыба фаршированная. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		32. Подготовка сырья и изделий к производству закусок и холодных блюд из рыбы. Приготовление блюд: рыба	6

		фаршированная заливная. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	
		33. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из сельди: сельдь с гарниром, сельдь с луком, сельдь под шубой. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		34. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из сельди: сельдь рубленая, сельдь рубленая с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		35. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из сельди: форшмак	6
		36. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья: кольца кальмаров жареные, кальмары фаршированные. Оформление и подготовка к реализации. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.	6
		37. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья: морепродукты под майонезом, креветки в маринаде. Оформление и подготовка к реализации. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.	6
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Тема 6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание 38. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов: мясо, язык отварной с гарниром. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	102 6
		39. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов: мясо, птица жареная с гарниром. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6

		40. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов: мясо, язык заливной. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		41. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов: студень из субпродуктов. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		42. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов: студень из мяса. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		43. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов: рулет с яйцом, рулет из свинины фаршированный. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		44. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов: фрикадельки в томатном соусе, люля-кебаб. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		45. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса: ассорти мясное, мясо жареное (буженина). Соблюдение температурного и временного режима при хранении. Оформление и подготовка к реализации.	6
		46. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса: мясо шпигованное. Соблюдение температурного и временного режима при хранении. Оформление и подготовка к реализации.	6
		47. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса: паштет из печени.	6

		Соблюдение температурного и временного режима при хранении. Оформление и подготовка к реализации.	
		48. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса птицы: заливное из птицы в форме. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		49. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса птицы: курица фаршированная (галантин). Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		50. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса птицы: филе из кур фаршированное. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		51. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса птицы: паштет из птицы в тесте. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		52. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса птицы: рулет из птицы. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		53. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса птицы: цыплята с острым томатным соусом, филе из кур под майонезом заливное. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		54. Дифференцированный зачет.	6
		Всего	324

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 ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по учебной 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.

Дополнительные источники:

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.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.- ISBN 978-5-4468-6238-2

Электронные ресурсы:

1. 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 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: 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:

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

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.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи прнт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные ресурсы:

1. 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.
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. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

- CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

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.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение производственной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения 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 отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

