

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

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакским  
филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»  
\_\_\_\_\_ С.С. Колыхалин

**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»**



## **Рабочая программа производственной 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: 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

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

Разработчик:

Кононенко В.А. – мастер производственного обучения высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной Подготовки

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ О.В.Зекина

**СОГЛАСОВАНО**

с работодателем ОАО «ТОК «Судак»

Заведующий отделом торговли

\_\_\_\_\_  
Н.В. Ушатова

*подпись, должность, инициалы, фамилия*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

МП.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	6
3. Структура и содержание программы производственной практики	9
4. Условия реализации программы производственной практики	19
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	24
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу практики	25

## **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.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 производственной 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
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий

приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

### **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**

ЛР13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы, решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

### 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		
<b>Всего</b>		<b>324</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 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>324</b>
	<b>МДК.03.01.</b>		
<b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1 Подготовка рабочего места и оборудования, сырья и исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		<b>30</b>
		<b>Содержание</b>	
		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.	<b>6</b>
		2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выбор рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	<b>6</b>

		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
	<b>МДК.03.02.</b>		
<b>ПК 3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Тема 2 Приготовление и организация непродолжительного хранения холодных соусов и заправок		<b>30</b>
		<b>Содержание</b>	

	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
<b>ПК3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		<b>48</b>
		<b>Содержание</b>	
		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.	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
<b>ПК3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного			<b>42</b>
		<b>Содержание</b>	

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.	
<b>ПК 3.5</b> Осуществлять 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		<b>72</b>
		<b>Содержание</b>	6
		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.	
		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
<b>ПК 3.6</b> <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</b>	Тема 6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		<b>102</b>
		<b>Содержание</b>	
		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.	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: цыпленок с острым томатным соусом, филе из кур под майонезом заливное. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		54. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
		<b>Всего</b>	<b>324</b>

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

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

1. 1 ФГОС СПО по специальности/профессии
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.
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», 2018.- 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. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд , кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видови форм обслуживания учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-4468 – 7121-6
10. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П.Семичева.- 3-е изд.,стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 76870-4

#### 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. 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-

5. 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](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>  
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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
    5. 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
    6. 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=>  
Интернет-ресурсы:

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

#### Нормативные акты

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
7. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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

#### **4.3.1. 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.

#### **4.3.2. 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.

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)**

<b>Учебный год</b>	<b>Группа</b>	<b>Содержание внесенных изменений (дополнений)</b>	<b>Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)</b>	<b>Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись</b>	<b>Подпись преподава- теля</b>
2022- 2023	3.29 ПК	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональ- ных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональной подготовки Протокол № 1 от 25.10 2022г.	