

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

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Судакского
филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н.Жеребцов

Распоряжение № _____

« _____ » _____ 2025

.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2025

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

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

Разработчик: Кононенко В.А. – мастер производственного обучения высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.
Председатель МК _____ В.А.Кононенко

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.
Председатель МК _____ В.А.Кононенко

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«___» _____ 2025 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «Общепит»
Директор
_____ И.М. Андреенков

«___» _____ 2025 г.
МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	Стр. 4
2. Результаты освоения производственной практики	6
3. Структура и содержание производственной практики	9
4. Условия реализации программы производственной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	15 19
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу практики	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведение расчетов с потребителями;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое 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 холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

Освоение производственной практики обеспечивает достижение

обучающимся следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
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.
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.
4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
6.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
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.
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.
10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
12.	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.
13.	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».
14.	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, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12
2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	72
3	Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	66
4	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	18
5	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		180

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
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковразнообразного ассортимента			
МДК.04.01.Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			
ПК 4.1Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1.Организация приготовления,подготовки креализации ипрезентации холодных игорячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента	1.Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям,организация рабочего места повара. 2.Организоация рабочего места для механической кулинарной обработки фруктов, ягод, и других ингредиентов. 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..Составление заявки на продукты, расходные материалы. Прием по количеству и качеству продукты, организация хранения.	6
			6
			12
МДК.04.02.Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			

ПК 4.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Тема2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способы подачи.	72
		4. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: компоты. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способы подачи.	6
		5.Приготовление и оформление, отпускжелированных сладких блюд: киселей, желе. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способы подачи.	6
		6.Приготовление и оформление,отпускжелированных сладких блюд: муссов, самбуков. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способы подачи.	6
		7Приготовление и оформление,отпуск желированных сладких блюд:самбуков. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способы подачи.	6
		8.Приготовление, оформление и отпускжелированных сладких блюд: кремы. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способы подачи. Оценка качества готовых блюд.	6
		9. Приготовление, оформление и отпусккрема, панна-коты. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи.	6
		10. Технологический процесс приготовления холодных десертов. Отработка приготовления, оформленияи отпуска: фруктовых, ягодных салатов. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска десерта, способов подачи.	6
		11.Приготовление, оформлениии отпуск шоколадных салатов. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска десерта, способов подачи.	6

		12.Приготовление, оформление и отпуск: тирамису, сорбе. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска десерта, способов подачи.	6
		13.Приготовление, оформление и отпуск:тирамису. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска десерта, способов подачи.	6
		14. Отработка приготовления, оформления и отпуска: чизкейков. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска десерта, способов подачи.	6
ПК4.3 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	15. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Приготовление и оформление горячих сладких блюд: суфле ванильного, шоколадного. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска десерта, способы подачи. Правила проведения бракеража.	66
			6
		16. Приготовление и оформление горячих сладких блюд: суфле ягодного, орехового. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска десерта, способы подачи. Правила проведения бракеража.	6
		17. Приготовление и оформление горячих сладких блюд, пудингов: сухарного, шоколадного, яблочного с орехами. Выбор посуды для отпуска десерта, способы подачи. Правила проведения бракеража.	6
		18 Приготовление и оформление пудингов: яблочного с орехами, рисового. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска десерта, способов подачи.	6
		19.Приготовление и оформление горячих сладких блюд: яблоки печеные, яблоки со сливками взбитыми, яблоки по-киевски, яблоки с рисом.	6
		20. Приготовление и оформление горячих десертов: яблоки в тесте, фрукты в темпуре. Оценка качества готовых	6

		блюд.Порционирование, сервировка. Варианты оформления и декорирования горячих десертов	
		21.Приготовление и оформление горячих десертов: фламбе: бананового. Варианты оформления и декорирования горячих десертов.	6
		22.Приготовление и оформление горячих десертов: фондю: шоколадное фондю, шоколадно-апельсиновое фондю с фруктами. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража. Порционирование, сервировка и творческое оформление.	6
		23.Приготовление и оформление горячих десертов: шоколадного фондана. Варианты оформления и декорирования горячих десертов.	6
		24.Приготовление и оформление горячих десертов: чизкейк. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража. Порционирование, сервировка и творческое оформление.	6
		25.Приготовление и оформление горячих десертов: шарлотка, штрудель	6
ПК 4.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	26.Приготовления и оформления: свежесжатых соков из фруктов и ягод, плодово-ягодных прохладительных напитков. Охлаждение и замораживание готовых напитков с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление морса,лимонада, круассона, смузи.	18
			6
		27.Отработка приготовления и оформления: плодово-ягодных прохладительных напитков. Охлаждение и замораживание готовых напитков с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление компотов, хлебного кваса.	6
		28.Приготовление безалкогольных фруктовых и молочных коктейлейВыбор посуды для отпуска. Требования к качеству напитков, сроки их хранения.	6

ПК 4.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	29.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков. Отработка приготовления и правила заварки чая. Выбор посуды для отпуска. Требования к качеству напитков, сроки их хранения. Выбор посуды для отпуска. Приготовления какао и горячего шоколада. Приготовления кофе и способы подачи. Выбор посуды для отпуска. Требования к качеству напитков, сроки их хранения.	12
			6
		30.Приготовление горячих напитков: сбитень, узвар, грог, глинтвейн, пунш. Выбор посуды для отпуска. Правила оформления и отпуска горячих напитков, температура подачи горячих напитков.	6
		Всего	180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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», 2019.-336 с.-ISBN 978-5-4468-8552-7

4. 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

5. 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

6. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО/И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2018. – 212с.- Серия: Профессионально образование.ISBN 978-5-534–00275-1

7. Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковразнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф.образования/-5-е изд. стер. М.:ИЦ «Академия», 2019.-304 с.

8. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/Т.А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018.- 240 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.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. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э Харченко – 12-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -7026-4

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образования/ С.Н. Козлова - Москва: Издательский центр «Академия», 2013.-192 с.- ISBN 978-5-7695-9

5.Здобнов А.И., Цыганенко В.А.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:Для предприятий общественного питания / А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – ООО Издательство «Арий», 2011.-680 с.- ISBN 978-966-498-183-2

Электронные ресурсы:

1.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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 1.1.2193-0«Дополнения №1»].–Режим доступаhttp://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://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>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов<http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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. Преподаватель спецдисциплин
2. Мастер производственного обучения

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Условия завершения учебной 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.

5.2. 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
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
блюдов, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавате ля