

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакского
филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Н. Жеребцов
Распоряжение № _____
« _____ » _____ 2026

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю «ПМ..01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 «РКИГ»

Рабочая программа учебной практики по ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ___ от «___» _____ 2026 г
Председатель МК _____ В.А. Кононенко

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

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«___» _____ 2026 г.
МП

«___» _____ 2026 г.
МП

©) Кононенко Валентина Алексеевна - автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	Стр. 4
2. Результаты освоения учебной практики	6
3. Структура и содержание учебной практики	9
4. Условия реализации программы учебной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	16
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу практики	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью профессиональной образовательной программы (далее ПОП) по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитерв части освоения профессионального модуля ПМ01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.2. Цели и задачи учебной 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;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчётов с потребителями.

уметь:

- Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики:

36 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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 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 учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе 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 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 иностранном языках

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

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР2Проявляющий 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.

ЛР3 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.

ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР9 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, определённые 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 лично 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	6
2	Выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	54
3	Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	24
4	Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	60
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
Всего		36

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной 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 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, сырья, исходных материалов для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
			6
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 2.1 Процесс обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2. Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Фарширование овощей. Нарезка, охлаждение и замораживание овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ, хранение.	18
			6
		3. Первичная кулинарная обработка рыбы. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение. Отработка способов разделки рыбы. Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования. Подготовка к	6

		первичная обработке морепродуктов.	
		4. Подготовка к первичная обработке и кулинарной разделке полутуши говядины, свинины и баранины, домашней птицы, дичи, кролика.	6
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Тема3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья		6
		5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема4.1 Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролик		6
		6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из из мяса. Приготовление рубленой массы с хлебом и без и полуфабрикаты из неё. Приготовление натуральных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству. Сроки хранения. Требования к качеству.	6
		Всего	36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики

Для реализации программы профессионального модуля

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 учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория «*Учебный кулинарный цех*»

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:

- моечная ванна;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь.
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- мусат для заточки ножей;
- рыбочистка ручная;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);

- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- перчатки силиконовые.
- технические средства обучения:
- переносная мультимедийная система.
- технологическое оснащение:
- инструкционные и технологические карты;
- плакаты.

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 978-5-4468-3
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. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с. -ISBN 978-5-4468 – 3965-0
 9. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова -Москва: Издательский центр «Академия», 2019 – 192 с. -ISBN 978-5-4468 – 5795-1.
 10. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов:учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова- 2-е изд. стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. -ISBN 978-5-4468 – 6242-9

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. 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 рецептов 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
7. Качурина Т.А. , Приготовление блюд из рыбы:Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина -2-е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 96с.-ISBN 978-5-4468-6236-8
8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова-Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 176 с. -ISBN 978-5-4468 – 0310-1
9. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П.Самородова - Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 128 с. -ISBN 978-5-4468 –2315-4

Электронные ресурсы:

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

Интернет-ресурсы:

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

Дополнительные источники:

Нормативные акты

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

4.4.1.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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Условия завершения учебной практики

Практика завершается дифференцированным зачётом 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 отчёта о практике в соответствии с заданием на практику.

5.2. Критериями оценки являются:

- уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (её целей, задач, содержания, методов);
- степень и качество приобретённых 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 отчётной 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 отчётной документации по практике.

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

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

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

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

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 № _____
« ____ » _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ..02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, 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 «РКИГ»

Рабочая программа учебной практики по ПМ..02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г
Председатель МК _____ В.А.Кононенко

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

«__» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.
МП

©) Кононенко Валентина Алексеевна - автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения учебной практики	6
3. Структура и содержание программы учебной практики	9
4. Условия реализации учебной практики	16
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	21
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу практики	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

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

1.2. Цели и задачи учебной 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведение расчетов с потребителями.

уметь:

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам

хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- порционировать (комплектовать), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

36 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	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 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 учебной практики обеспечивает достижение обучающимся следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

№ П/П	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 профессионального 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	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
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.

	Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
2	Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	6
3	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	6
4	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6
5	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6
6	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		36

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной 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 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			36
МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кулинарных полуфабрикатов			6
<p>ПК 2.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Тема 1.1 Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>1. Подготовка к работе и проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, определение качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	6
МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
<p>ПК2.2 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК2.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление бульонов, отваров, подготовка к реализации</p> <p>Тема 3. Приготовление заправочных супов, подготовка к реализации</p>	<p>2. Организация рабочего места, техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов и отваров. Приготовление бульонов и отваров, простых заправочных супов, молочных, сладких, холодных. Организация хранения, отпуска с раздачи, упаковка готовых блюд.</p>	6

реализации супов разнообразного ассортимента			
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	<p>3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного, белого основного и их производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.</p>	6
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 5.1</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Тема 5.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p> <p>Тема 6.1.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Тема 6.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	<p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. Правила оформления и отпуска гарниров и блюд.</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки.</p>	6
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,</p>	<p>Тема 7.1.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и</p>	<p>5. Приготовление горячих блюд из рыбы и рыбной котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Приготовление горячих закусок из</p>	6

кулинарных изделий, закусок из	нерыбного водного сырьярыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	рыбы и нерыбного водного сырья. Методы сервировки и температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи.	
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 8.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов Тема 8.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления, сервировка и подача .Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика.Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Оформление, отпуск, оформление, сервировка и подача блюд. Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд.	6
		ВСЕГО	36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики

Для реализации программы профессионального модуля

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 учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория «Учебный кулинарный цех»

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:

- моечная ванна;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь.
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- мусат для заточки ножей;
- рыбочистка ручная;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;

- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- перчатки силиконовые.
 - технические средства обучения:
- переносная мультимедийная система.
 - технологическое оснащение:
- инструкционные и технологические карты;
- плакаты.

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 978-5-4468-3
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. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с. -ISBN 978-5-4468 – 3965-0
9. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова -Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 192 с. -ISBN 978-5-4468 – 5795-1.
10. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова- 2-е изд. стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. -ISBN 978-5-4468 – 6242-9

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 978-5-4468-8552-7

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
7. Качурина Т.А. , Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина -2-е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 96с.-ISBN 978-5-4468-6236-8
8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова-Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 176 с. -ISBN 978-5-4468 – 0310-1
9. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П.Самородова - Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 128 с. -ISBN 978-5-4468 –2315-4

Электронные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронны ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции 1.1.2193-07 «Дополнения №1»].–Режим доступа http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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.
4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

Нормативные акты

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

4.3. 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 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.

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.

**6.ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

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

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 № _____
«_____» _____ 2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 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: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

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 «РКИГ»

Рабочая программа учебной практики по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _ от «___» _____ 2026г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

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

«___» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«___» _____ 2026 г.
МП

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Структура и содержание программы учебной практики	9
4. Условия реализации программы учебной практики	12
5. Контроль и оценка результатов освоения программы	18
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу практики	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью профессиональной образовательной программы (далее ПОП) 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 учебной 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 учебной практики– 36 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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	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 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 учебной практики обеспечивает достижение обучающимся 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 лично 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.

ЛР11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР12Принимающий 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

ЛР13Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и

профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР14Способный 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной 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	24
2	Приготовление и организация непродолжительного хранения холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	12
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	18
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канапе разнообразного ассортимента	18
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36
6	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	42
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		36

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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			36
МДК.03.01.			6
ПК 3.1 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	<p><i>Содержание</i></p> <p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, сырья и исходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	6
МДК.03.02.			30
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Тема 2 Приготовление и организация непродолжительного хранения холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	<p><i>Содержание</i></p> <p>2. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. Приготовление заправок, соусов для овощных, фруктовых салатов, к рыбным и мясным холодным блюдам и закускам. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до</p>	6

		вкуса, организация непродолжительного хранения.	
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<i>Содержание</i>	
		3. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из сырых, вареных овощей, винегретов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.	6
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Тема 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канапе разнообразного ассортимента	4. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству бутербродов. Приготовление открытых, закрытых бутербродов, канапе, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. Оформление и подготовка к реализации.	6
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
		Всего	36

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики

Для реализации программы профессионального модуля

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.03
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 учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория «Учебный кулинарный цех»

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:

- моечная ванна;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь.
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- мусат для заточки ножей;
- рыбочистка ручная;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;

- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- перчатки силиконовые.
- технические средства обучения:
- переносная мультимедийная система.
- технологическое оснащение:
- инструкционные и технологические карты;
- плакаты.

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

Нормативные акты

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

8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов 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).

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 -6
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. -ISBN 978-5-4468-
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2019 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0
6. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 частях /А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2017.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2
7. Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. -ISBN 978-5-4468 – 9257-0
8. Васильева И.В., Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования /И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2018 — 212 с.
9. 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

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 рецептов 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://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.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
16. 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.
17. 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.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. 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 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.

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.

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

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

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 № _____
« ____ » _____ 2026
.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ 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, 2026

Рабочая программа учебной 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 учебной 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 № __ от «__» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

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

«__» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.
МП

©) Кононенко Валентина Алексеевна – автор - составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения учебной практики	6
3. Структура и содержание учебной практики	9
4. Условия реализации программы учебной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	17
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу учебной практики	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью профессиональной образовательной программы (далее ПОП) по профессии СПО **43.01.09. Повар, кондитер** в части освоения 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 учебной 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 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;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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, 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 учебной практики: 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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 учебной 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 лично и профессионально 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	6
2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	12
3	Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6
4	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
5	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	6
Всего		36

3.2. Содержание учебной 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			
<p>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</p>	<p>Тема1.1.Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>1.Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара. Организоеция рабочего места для механической кулинарной обработки фруктов, ягод, и других ингредиентов. Выбор рационального размещенияна 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.</p>	6
МДК.04 .02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, приготовления и отпуска желированных сладких блюд	12 6
		3. Приготовление холодных десертов. Оценка качества готовых блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Технологический процесс приготовления холодных десертов. Отработка приготовления, оформления отпуска.	6
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		4. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Приготовление и оформление горячих сладких блюд. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража.	6
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного	Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	5. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, круассоны, смузи, компоты, холодный чай, кофе, коктейли, морсы. Варианты подачи холодных напитков. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, сервировки стола и подачи, температура	6

		подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска.	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	6. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Приготовление горячих напитков: сбитень, узвар, грог, глинтвейн, пунш. Выбор посуды для отпуска. Правила оформления и отпуска горячих напитков, температура подачи горячих напитков.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного			
Всего			36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения учебной 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 среднегопроф.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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

4.4. 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 УЧЕБНОЙ 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
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, 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 преподавателя

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

УТВЕРЖДЕНО

Заведующего Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжения №__ «__» _____ 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю «ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 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 высшей категории категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю «ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

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

«__» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.
МП

©) Кононенко В.А. –автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения учебной практики	6
3. Структура и содержание учебной практики	9
4. Условия реализации учебной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	21
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу учебной практики	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии / специальности СПО код и наименование профессии в части освоения профессионального модуля ПМ 05, по профессии 43.01.09 повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт в:

- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, 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 подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 36 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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 учебной

практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов в реализации программы воспитания:

ЛРН [№]	Расшифровка
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 лично 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
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношения со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде ЛР личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

№п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
ПК5.1	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	6
ПК5.2	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
ПК5.3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	6
ПК5.4	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6
ПК5.5	Приготовление, оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		36

3.2. Содержание учебной 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
	МДК.		
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда в учебном цехе. Подбор оборудования, инвентаря, инструмента. Последовательность технологических операций. Организация рабочего места кондитера. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p>	6

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p>	<p>2. Назначения различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. 3. Приготовление сиропов, помады, желе, глазури, кремов, мастики, посыпок. Использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Тема 3.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, приготовление фаршей, начинок, теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>3. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление фаршей, начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба. Способы замеса.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Тема 4.1 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого и дрожжевого теста</p>	<p>4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бездрожжевого и дрожжевого теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Тема 5.1 Процесс приготовления пирожных	5. Приготовление пирожных. Варианты оформления в зависимости от вида. Подготовка изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	Тема 5.2 Процесс приготовления тортов	6. Приготовление тортов. Варианты оформления в зависимости от вида. Подготовка изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного			
ВСЕГО			36

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики

1. ФГОССПО по 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 учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОССПО.

Профессиональная лаборатория

- Оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:
- Технические средства обучения:
- Технологическое оснащение:

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

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2021. -400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2020. -320 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019-160 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2019. - 336с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019. -256 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, М.: ИЦ «Академия», 2019. - 432 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019. -512 с.

8. Филин А.Н. Русская кухня от Президента Национальной гильдии шеф-поваров. М.: ООО «Медиа группа « Ресторанные ведомости», 2019-152с.: ил.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 2013 ОИЦ «Академия»
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2014.-320 с.
3. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014. - 272 с.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.:ИЦ «Академия, 2013.-192 с.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

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»

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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.

4.3.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по 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 УЧЕБНОЙ 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 учебной практики**

**ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

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

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 № _____

«____» _____ 2026

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 «РКИГ»

Рабочая программа производственной практики по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «____» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

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

«__» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.
МП

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики	5
3. Структура и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации производственной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	15
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу практики	16

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) по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.2. Цели и задачи учебной 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;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.

уметь:

- Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 108 ч.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ 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 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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 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 учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе 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 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 иностранном языках

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

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР2 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.

ЛР3 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 лично 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. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

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

ЛР11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР12Принимающий 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

ЛР13Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей;стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР14Способный 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 ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	6
2	Выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	48
3	Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	24
4	Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		108

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 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 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Организация рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.	6 6
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 2.1 Процесс обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2. Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.	48 6
		3. Первичная обработка капустных, луковых, очистка, нарезка, охлаждение и замораживание овощей, хранение. Первичная обработка плодовых, салатных, десертных овощей, грибов. Фарширование овощей. Нарезка, охлаждение и замораживание овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ, хранение.	6

		4. Первичная кулинарная обработка рыбы. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение. Отработка способов разделки рыбы.	6
		5.Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования.	6
		6. Первичная обработка морепродуктов: креветки, кальмары, раки, мидии.	6
		7. Первичная обработка, кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши, деление на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.	6
		8. Первичная обработка, кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.	6
		9.Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.	6
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Тема3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья		24
		10.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка приготовления полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
		11.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для разных видов тепловой обработки: варка, припускание. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

		12.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для разных видов тепловой обработки: жарка основным способом, во фритюре, запекание. Виды панировок. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	6
		13.Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. Приготовление полуфабрикатов. Требование к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов.	6
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 4.1 Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины		30
		14. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жаренья, тушения. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для жарки и тушения. Требования к качеству. Сроки хранения.	
	Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины	15.Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины для варки, жаренья, тушения. Требования к качеству. Сроки хранения. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	Тема4.3 Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы	16. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикаты из нее. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Тема 4.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	17.Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству, сроки хранения.	6
		18.Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству. Сроки хранения. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта	6
		Всего	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

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. Отчёт 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 978-5-4468-3
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.Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с. -ISBN 978-5-4468 – 3965-0
- 9.Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова -Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 192 с. -ISBN 978-5-4468 – 5795-1.
- 10.Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов:учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова- 2-е изд. стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. -ISBN 978-5-4468 – 6242-9
- 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.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 рецептов 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. Самородова – 2 –е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.-ISBN 978-5-4468-6238-2
7. Качурина Т.А. , Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина -2-е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 96с.-ISBN 978-5-4468-6236-8
8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова- Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 176 с. -ISBN 978-5-4468 –0310-1
9. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П.Самородова - Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 128 с. -ISBN 978-5-4468 –2315-4

Электронные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронны ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции 1.1.2193-07 «Дополнения №1»]. – Режим доступа http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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»

Дополнительные источники:

Нормативные акты

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

4.3. 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 зачётом 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 (её целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретённых 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 отчётной 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 отчётной 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 отчётной документации.

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

**6. ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

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 № _____
« ____ » _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

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 «РКИГ»

Рабочая программа производственной практики по ПМ..02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

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

«__» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.
МП

©) Кононенко Валентина Алексеевна - автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики	6
3. Структура и содержание программы производственной практики	9
4. Условия реализации производственной практики	16
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	20
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу практики	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

знать:

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

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	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 учётом 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:

№ П/П	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 профессионального 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	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
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 зависимость 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	<p>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.</p> <p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>
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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
2	Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	6
3	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	30
4	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	12
5	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	24
6	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18
7	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	24
8	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	60
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
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	4
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кулинарных полуфабрикатов			
ПК 2.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация рабочего места	1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
МДК.02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 2.2 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Приготовление бульонов, отваров, подготовка к реализации	2. Организация рабочего места, техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов и отваров. Приготовление бульонов и отваров. Организация хранения, отпуска с раздачи, упаковка готовых бульонов и отваров	6
ПК 2.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к	Тема 3.1 Приготовление супов разнообразного ассортимента,	3. Приготовление простых супов заправочные: борщи. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения,	6

реализации супов разнообразного ассортимента	подготовка к реализации	порционирование, варианты оформления, температура подачи. 4. Приготовление щей, рассольников. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления, температура подачи.	6
		5. Приготовление супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления.	6
		6. Приготовление супов-пюре, молочных и сладких супов. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. требования к качеству, условия и сроки хранения, порционирование, варианты оформления.	6
		7. Приготовление супов холодных, региональных. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска.	6
ПК2.4 Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Тема 4.1 Приготовление соусов разнообразного ассортимента	8. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого основного и его производных.	6
		9. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	6
ПК2.5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,	Тема 5.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей	10. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов в отварном, припущенном, тушёном виде. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров. 11. Блюда и гарниры из жареных, запечённых овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров.	6

бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		Требования к качеству овощных блюд.	
	Тема 5.2 Приготовление и реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых	12. Приготовление блюд и гарниров из круп. Правила варки каш. Расчёт количества круп, жидкости необходимых для получения каш различной консистенции, расчёт выхода каш различной консистенции. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	Тема 5.3 Приготовление и реализация горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	13. Правила варки макаронных изделий. Расчёт количества жидкости для варки макаронных сливным и не сливным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	6
ПК.06 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 6.1 Приготовление и реализация блюд из яиц и творога	14. Правила выбора яиц, яичных продуктов, ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов и творога. Правила оформления и отпуска горячих блюд.	6
	Тема 6.2 Приготовление и реализация блюд из муки	15. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки.	6
		16. Замес дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста: блины, оладьи, пончики. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд	6

		из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки.	
ПК.07 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 7.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбного и нерыбного сырьяразнообразного ассортимента	17.Приготовление горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления, сервировки, подачи, температуры подачи, выбор посуды.	6
		18.Приготовление блюд из рыбы тушёной, жареной, запечённой. Приготовление панировок, маринадов, подготовка специй. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления, сервировки, подачи, выбор посуды.	6
		19.Приготовление рыбных блюд из котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы, варианты оформления сервировки, подачи, выбор посуды.	6
		20.Приготовление блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6
ПК.08 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 8.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента	21.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов отварных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.	6
		22.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов жареных: крупным куском, порционными кусками. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска.	6

		23. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов тушеных. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска.	6
		24. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов запечённых. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, подачи.	6
		25. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира, порционирование, варианты оформления с учётом типа организации питания. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	6
	Тема 8.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	26. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика отварные и припущенные. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления.	6
		27. Приготовление блюд тушеных из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления.	6
		28. Приготовление блюд жареных из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления.	6
		29. Приготовление блюд из котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме, техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска.	6
		30. Приготовление горячих закусок: жульен из курицы с грибами, куриные крылышки под медовым соусом, куриные рулетки с ветчиной и сыром, тефтели в соусе, люля-кебаб. Техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для	6

1

		отпуска, способы подачи. Дифференцированный зачёт.	
		Всего	180

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1.Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

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 978-5-4468-3
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. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с. -ISBN 978-5-4468 – 3965-0
9. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова -Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 192 с. -ISBN 978-5-4468 – 5795-1.
10. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова- 2-е изд. стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. -ISBN 978-5-4468 – 6242-9

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. 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 рецептов 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
 7. Качурина Т.А. , Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина -2-е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 96с.-ISBN 978-5-4468-6236-8
 8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова-Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 176 с. -ISBN 978-5-4468 – 0310-1
 9. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П.Самородова - Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 128 с. -ISBN 978-5-4468 –2315-4

Электронные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронны ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции 1.1.2193-07 «Дополнения №1»].–Режим доступа http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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»
- 5.

Дополнительные источники:

Нормативные акты

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

4.3. 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 отчет, допускал ошибки в ходе проведения практики.

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

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

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

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 № _____

«_____» _____ 2026

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 Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

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

Рабочая программа производственной практики по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № __ от «_____» _____ 2026 г.
Председатель МК _____ В.А. Кононенко

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

«__» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.
МП

©) Кононенко Валентина Алексеевна - автор-составитель

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	18
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	23
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу практики	24

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) 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 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 – 288 ч.

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.	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 учебной практики обеспечивает достижение обучающимся 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 лично и профессионально 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.

ЛР11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР12Принимающий 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

ЛР13Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства,

позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР14Способный 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	12
2	Приготовление и организация непродолжительного хранения холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	24
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	42
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канапе разнообразного ассортимента	36
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		288

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			288
		МДК.03.01.	
ПК 3.1 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	Содержание	12
		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. 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	6

		закусок при приемке продуктов со склада.	
	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 разнообразного ассортимента		24
		Содержание	
		3. 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
		4. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству и приготовлению масляных смесей. Определение степени готовности. Условия и сроки хранения.	6
		5. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству и приготовлению соусов сметанного для овощных, фруктовых салатов; соуса творожного с зеленью. соуса майонез и его производных. Условия и сроки хранения.	6
		6. 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,			42
		Содержание	

творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи салатов из сырых овощей и вареных овощей, оформление. Условия и сроки хранения.	6
		8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи, оформление винегретов. Условия и сроки хранения.	6
		9. 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
		10. 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
		11. 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
		12. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству салатов. Приготовление, способы подачи, оформление салатов – коктейлей. Условия и сроки хранения.	6
		13. 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			36

подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента			
	Тема 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канапе разнообразного ассортимента	Содержание 14. 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
		15. 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
		16. 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
		17. 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
		18. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных закусок из овощей: икра овощная, кабачковая. баклажаны тушеные с помидорами, закуска овощная с чесноком, помидоры фаршированные. Условия и сроки хранения.	6
		19. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. Приготовление холодных закусок яиц: яйца под майонезом, яйца с	6

		сельдью, икрой, омлет с ветчиной и помидорами, омлет с сыром и ветчиной. Способы подачи, оформление. Условия и сроки хранения.	
ПК 3.5 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		72
		Содержание	
		20. 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.	6
		21. 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
		22. 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
		23. 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
		24. 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
		25. 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

		26. Подготовка сырья и изделий к производству закусок и холодных блюд из рыбы. Приготовление блюд: рыба фаршированная заливная. Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	6
		27. 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
		28. 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
		29. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из сельди: форшмак	6
		30. 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
		31. 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		102
		Содержание	
		32. 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
		33. 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.	6

		Оформление и подготовка к реализации. Условия и сроки хранения.	
		34. 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
		35. 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
		36. 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
		37. 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
		38. 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
		39. 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
		40. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса: мясо шпигованное. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.	6

		Оформление и подготовка к реализации.	
		41. Подготовка сырья и изделий к производству блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса: паштет из печени. Соблюдение температурного и временного режима при хранении. Оформление и подготовка к реализации.	6
		42. 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
		43. 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
		44. 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
		45. 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
		46. 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
		47. 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
		48. 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	6

		хранения. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
		Всего	288

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.03
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 рецептов 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

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.
 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.
 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:// rovary.ru.](http://rovary.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.](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.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов 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.

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

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

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 № _____
« ____ » _____ 2026

**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, 2026

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 № ___ от «_____» _____ 2026 г.
Председатель МК _____ В.А.Кононенко

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

«___» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«___» _____ 2026 г.
МП

©) Кононенко Валентина Алексеевна – автор - составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы производственной практики	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.	Забочающийся 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

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, отпуск желированных сладких блюд: киселей, желе. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способы подачи.	6
		6. Приготовление и оформление, отпуск желированных сладких блюд: муссов, самбуков. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способы подачи.	6
		7. Приготовление и оформление, отпуск желированных сладких блюд: самбуков. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способы подачи.	6
		8. Приготовление, оформление и отпуск желированных сладких блюд: кремы. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способы подачи. Оценка качества готовых блюд.	6
		9. Приготовление, оформление и отпуск крема, панна-коты. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи.	6
		10. Технологический процесс приготовления холодных десертов. Отработка приготовления, оформления и отпуска: фруктовых, ягодных салатов. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска десерта, способов подачи.	6
		11. Приготовление, оформление и 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 печенье, 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: свежееотжатых соков из фруктов и ягод, плодово-ягодных прохладительных напитков. Охлаждение и замораживание готовых напитков с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление морса,лимонада, крющона, 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

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 № _____

« ____ » _____ 2026

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 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 первой категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _ от «_____» _____ 2026 г.
Председатель МК _____ В.А. Кононенко

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

«__» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.
МП

©)Кононенко В.А. –автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения производственной практики	5
3. Структура и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации производственной практики	20
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	22
6. Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу производственной практики	23

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 СПО

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.2. Цели и задачи производственной практики-требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов при приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями.

уметь:

-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе религиозных.

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе религиозных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

- порционировать (комплектовать), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3.Количество часов на освоение программы производственной практики: 288 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
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 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 обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания

ЛР№	Расшифровка
ЛР1	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 2	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 3	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 4	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 5	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 6	Осознающий приоритетную ценность личности человека, уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 7	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 8	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
ЛР 9	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 10	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 11	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношения со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 12	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личного и профессионального конструктивного «цифрового следа»;
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
ЛР 13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 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	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	12
2	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42
3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	66
4	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48
5	Приготовление, оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	84
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		252

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.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</p> <p>Тема 1.1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования и инвентаря</p> <p>Тема 1.2 Подготовка кондитерского сырья и исходных материалов к работе</p>	<p>1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p>	<p>12</p> <p style="margin-top: 20px;">6</p> <p style="margin-top: 20px;">6</p>
	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Раздел 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки). Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	<p>42</p> <p>6</p>
	<p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов</p>	<p>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	<p>6</p>
		<p>5. Приготовление карамели, желе. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	<p>6</p>
		<p>6. Приготовление глазури сырцово-шоколадной. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимент</p>	<p>Раздел 3 Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбор и применение методов приготовления</p>	
		<p>7. Приготовление сливочных кремов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
		<p>8. Приготовление белковых и заварных кремов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
		<p>9. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
			66

<p>Тема 5.4.Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема</p>		10.Приготовление теста дрожжевого и изделий из него: пирожков с различными начинками.	6 6 6
		11.Приготовление теста дрожжевого и изделий: булочек, ватрушек.	
		12.Приготовление теста дрожжевого и изделий: кулебяки, расстегаев.	
		13.. Приготовление теста дрожжевого и изделий: кекса «Майского», весеннего.	6
		14. Приготовление теста сдобного дрожжевого и изделий из него.	6
		15. Приготовление изделий жареных во фритюре из дрожжевого теста: пончики, хворост.	6
	<p>Раздел 4 Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	16. Приготовление изделий жареных во фритюре из дрожжевого теста: пирожки.	6
		17. Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Приготовление пшеничного хлеба смешанного.	6
		18. Приготовление хлеба с пряностями.	6
		19. Приготовление хлеба с изюмом и орехами	6
		20. Приготовление плетёнки	6
			48
		21. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него.	6
		22. Приготовление блинчатого теста и изделий из него.	6
	23. Приготовление заварного теста и изделий из него.	6	

5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		24. Приготовление воздушного теста и изделий из него.	6	
		25. Приготовление пряничного теста и изделий из него.	6	
		26. Приготовление песочного теста и изделий из него.	6	
		27. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	6	
		28. Приготовление слоеного теста и изделий из него.	6	
	Раздел 5 Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			84
		29.Приготовление бисквитных пирожных. Оформление и подготовка к реализации	6	
		30. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные.	6	
		31. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и от формы.	6	
		32. Приготовление заварных пирожных. Оформление и подготовка к реализации	6	
	33.Приготовление воздушных пирожных. Оформление и подготовка к реализации.	6		
	34.Приготовление слоеных пирожных. Оформление и подготовка к реализации	6		
	35.Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	6		
	36.Приготовление и оформление фруктовых и низкокалорийных пирожных	6		
	37.Приготовление бисквитных тортов. Оформление и подготовка к реализации	6		

		38.Приготовление бисквитных тортов. Оформление и подготовка к реализации	6
		39.Приготовление песочных тортов. Оформление и подготовка к реализации	6
		40.Приготовление тортов из заварного теста. Оформление и подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
		41.Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
		42.Приготовление комбинированных тортов.Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	6
ВСЕГО			252

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

1. ФГОССПО 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.
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 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. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2021.-400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2018.-320 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019-160 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2019. - 336с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019.-256 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, М.: ИЦ «Академия», 2019.- 432 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019.-512 с.
8. Филин А.Н. Русская кухня от Президента Национальной гильдии шеф-поваров. М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019-152с.: ил.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-112 с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
3. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.- 272 с.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия», 2013.-192 с.
5. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

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»

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.3.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии и 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. Преподаватель спец. Дисциплины
2. Мастер производственного обучения

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Условия завершения 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 производственной практики:

-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.

«Не удовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

**ЛИСТ Внесения изменений (дополнений) в рабочую
ПРОГРАММУ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

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