

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**для студентов, обучающихся по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Пенза, 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00 «Туризм и сервис»

Рабочая программа учебной практики УП 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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2021 г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                   | <b>Стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                           | <b>7</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>11</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>16</b>         |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

| Код   | Общие компетенции   |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 1    | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента   |
| 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      |

В результате освоения учебной практики УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента студент должен:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>  |
| уметь                   | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять</p> |

|       |   |
|-------|---|
|       | ротацию сырья, продуктов  |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> |

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:**

всего – 72 часа, в том числе

в рамках ПМ.01 – 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.2. Тематический план и содержание УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

| Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики  | Виды работ   | Объем часов             |
|---|--|-------------------------|
| 1   | 2  | 3                       |
| <b>Раздел 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |                         |
| <b>Тема 1.1</b> Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> |
|   | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  | 3                       |
| <b>Раздел 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него   |  |                         |
| <b>Тема 2.1</b> Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.  | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> |
|   | Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, органолептическим способом. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Механическая кулинарная обработка овощей (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка) клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. Обработка грибов. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки различных видов овощей и грибов. Минимизация отходов при обработке овощей и грибов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, Порционировать | 3                       |

|  |  |                         |          |
|--|--|-------------------------|----------|
|  | (комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.   |                         |          |
| <b>Тема 2.2</b><br>Нарезка, формовка овощей и грибов, кулинарное использование.                                | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Отработка форм нарезки жюльен, брюнуаз, турнед, батонетт, пейзаж, виши, кулинарное использование. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения нарезанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.   | <b>3</b>                |          |
| <b>Тема 2.3</b><br>Подготовка овощей к фаршированию, кулинарное назначение, обработка консервированных овощей. | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование кабачков, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов, баклажанов. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать фаршированные овощи, плоды и грибы.  | <b>3</b>                |          |
| <b>Тема 2.4</b><br>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья                            | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Подготовка рабочего места повара при обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок, обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе (пластование). Способы минимизации отходов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | <b>3</b>                |          |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Обработка рыбы для фарширования  | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Организация рабочего места повара при фаршировании рыбы. Последовательность  | <b>3</b>                |          |

|  |            |   |                                  |          |
|--|------------|---|----------------------------------|----------|
|  |            | этапов фарширования щуки в целом виде(обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы.  |                                  |          |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Приготовление полуфабрикатов рыбы                    | из         | <b>Виды работ</b><br><br>Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление п/ф из рыбы филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные п/ф панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования (мучная, белая хлебная панировка, льезон), формования п/ф из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы минимизации отходов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | <b>Уровень освоения</b><br><br>3 | <b>6</b> |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов        | подготовка | <b>Виды работ</b><br><br>Органолептическая оценка качества безопасности мяса, мясного сырья. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, жиловка, зачистка. Сортировка и кулинарное использование частей мяса говяжьей, свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.  | <b>Уровень освоения</b><br><br>3 | <b>6</b> |
| <b>Тема 2.8.</b><br>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, | п\ф        | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление крупнокусковых п \ф (ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо ), порционных п \ ф (бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные,   | <b>Уровень освоения</b><br><br>3 | <b>6</b> |

|  |  |                              |           |
|--|--|------------------------------|-----------|
| мясных продуктов.  | говядина духовая , ромштекс, котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, эскалоп) мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.(бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, шашлык по –кавказки, рагу, жаркое по - домашнему ) Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье  |                              |           |
| <b>Тема 2.9.</b><br>Приготовление рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них.               | <b>Виды работ</b><br>Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб, зразы рубленые, биточки рубленые, рулет, тефтели. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса.Упаковывать на вынос или для транспортирования.   | <b>Уровень освоения</b><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Тема 2.10</b><br>Обработка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них. | <b>Виды работ</b><br>Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Разделка птицы. Обработка кролика. Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по - киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по - столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п \ф из нее: котлеты пожарские, биточки рубленые из птицы, фаршированные грибами. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | <b>Уровень освоения</b><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Всего</b>   |  |                              | <b>72</b> |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>                                      |  |                              |           |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники  
суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,  
блюдо прямоугольное, соусники

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

***Основные источники (печатные):***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
34. 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.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### **Электронные**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

#### **Электронные**

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Положение о практике;
2. Программа практики;
3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### **3.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|--|---|---|
| <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствие с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>                     - заданий экзамена квалификационного по модулю</p>   |
| <p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>              | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>                     - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>                     - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>  | <p>Технологический процесс приготовления соусов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>                     - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>                     - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять</p>   | <p>Технологический процесс</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b></p>   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>     | <p>приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>                          |
| <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>     | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>                                | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>                      | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,</p>   | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b></p>  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>   | <p>соответствует предъявляемым требованиям;<br/>приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br/>технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>  | <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>  |
| <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <p>Разработанные блюда произведены с учетом различных категорий потребителей;<br/>Технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 01.</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– эффективность поиска информации;</li> <li>– определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск,</p>  | <p>– соответствие задач поиска информации профессиональной</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и</p>  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>  | <p>ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</li> </ul> | <p>оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul>  |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>– оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>  |  | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>   |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>– соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <p>– актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>                           | <p>– понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;<br/>– применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией;<br/>– адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);<br/>– составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 11.</b><br/>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>   | <p>– осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b></p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</li> <li>– эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</li> </ul> | <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
|--|--|--|

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
для студентов, обучающихся по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Пенза, 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00 «Туризм и сервис»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2021 г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ О.В.Миронова

Рабочая программа учебной практики УП 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

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                   | <b>Стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                           | <b>7</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>15</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>20</b>         |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики УП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

| Код   | Общие компетенции   |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 2    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| 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                  |

В результате освоения учебной практики УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студент должен:

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Иметь практический опыт в | <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> |
| Уметь                     | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>  |

|       |   |
|-------|---|
|       | <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> |
| Знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>                      |

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 144 часа, в том числе  
в рамках ПМ.02 – 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.2. Тематический план и содержание УП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики   | Виды работ  | Объем часов             |
|--|---|-------------------------|
| 1  | 2   | 3                       |
| <b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                   |   | <b>6</b>                |
| <b>Тема 1.1</b> Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> |
|  | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.   | 3                       |
| <b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента   |   | <b>30</b>               |
| <b>Тема 2.1</b> Приготовление, бульонов и заправочных супов.   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> |
|  | Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов. Приготовление мясного, куриного бульонов. Приготовление щей из капусты с картофелем, щей суточных щей по - уральски, щей зеленых, борща, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, рассольник петербургский, рассольник московский, домашний, солянка мясная сборная, солянка рыбная. Требование к качеству, сроки хранения. | 3                       |
| <b>Тема 2.2</b> Приготовление бульонов и заправочных супов.  | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> |
|  | Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов: суп картофельный с бобовыми, с макаронными изделиями, с фрикадельками, суп картофельный с крупой, суп лапша домашняя, суп лапша грибная. Требование к качеству, сроки хранения супов.  | 3                       |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
| <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента.                   | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск бульонов, овощных отваров. Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента : суп - пюре из овощей, суп -пюре из моркови или репы, из разных овощей, из круп и бобовых, из мясных продуктов. Бракераж готовых супов, сроки и условия хранения.  | 3                       |           |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление молочных и сладких, холодных супов.  | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск молочных супов (с крупой, с макаронными изделиями, с овощами) и сладких супов (из свежих плодов, из смеси сухофруктов). Приготовление окрошки мясной сборной, окрошки мясной, окрошки овощной, свекольника холодного. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 3                       |           |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление вегетарианских, диетических, региональных супов. Приготовление прозрачных супов | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление и правила отпуска региональных, диетических, вегетарианских супов прозрачных супов, и гарниров к ним: бульон с яйцом, бульон с гренками с сыром, бульон с пельменями, бульон с фрикадельками, бульон с пирожками. Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.                     | 3                       |           |
| <b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>               |   |                         | <b>24</b> |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление соуса красного основного и его производных.                                      | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Приготовление, оформление и отпуск красного основного соуса и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло - сладкий. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки хранения.  | 3                       |           |
| <b>Тема 3.2</b>   | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень</b>          | <b>6</b>  |

|  |  |                                  |           |
|--|--|----------------------------------|-----------|
| Приготовление соуса белого основного и его производных.  | Приготовление, оформление и отпуск соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов. | <i>освоения</i><br>3             |           |
| <b>Тема 3.3</b><br>Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных   | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление, оформление и отпуск соусов, грибного, грибного с томатом, соуса молочного с луком, соуса сметанного натурального, соуса.   | <i>Уровень освоения</i><br><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Тема 3.4</b><br>Приготовление соусов яично – масляных, масляных смесей, соусов на сливках.  | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление, оформление и отпуск яично – масляных соусов, соусов на сливках (соус польский, польский с белым соусом, сухарный, голландский, соус голландский со сливками, с горчицей, Приготовление масляных смесей: масло зеленое, масло селедочное, масло сырное, паста желтковая.  | <i>Уровень освоения</i><br><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Раздел 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента |  |                                  | <b>30</b> |
| <b>Тема 4.1</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов  | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных (картофель отварной, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом) и припущенных овощей (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе) и грибов. Приготовление пюре из тыквы, из моркови, свеклы.   | <i>Уровень освоения</i><br><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Тема 4.2</b><br>Приготовление,  | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i>          | <b>6</b>  |

|  |  |                         |          |
|--|--|-------------------------|----------|
| оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов              | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста тушеная, капуста тушеная с грибами, картофель тушеный с грибами и луком и помидорами, рагу из овощей) и запеченных (картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста, запеченная под соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные) овощей и грибов (запеченные в сметанном соусе). Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд ,условия и сроки хранения.   | 3                       |          |
| <b>Тема 4.3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей (крокеты картофельные, картофель фри, картофель пай, зразы картофельные, оладьи из тыквы, цветная капуста, жаренная в тесте, котлеты морковные, картофель, жаренный основным способом). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи жареных блюд из овощей. Бракераж готовых блюд.   | 3                       |          |
| <b>Тема 4.4</b><br>Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп.                    | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшенной, рисовой, гречневой, геркулесовой, Приготовление блюд из крупы булгур, киноа, каша вязкая с морковью, каша вязкая с черносливом, изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок рисовых с творогом, пшенных, манных, пудингов, крупеника гречневого. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 3                       |          |
| <b>Тема 4.5</b><br>Приготовление,  | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |

|   |   |                              |           |
|---|---|------------------------------|-----------|
| оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.   | Приготовление блюд и гарниров из бобовых (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых). Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макароны с сыром, брынзой, макароны отварные с грибами, макароны запеченные с яйцом, макаронник, макароны с ветчиной и томатом, лапшевник с творогом. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.   | 3                            |           |
| <b>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>                                   |   |                              | <b>12</b> |
| <b>Тема 5.1</b><br>Приготовление горячих блюд из яиц, творога и сыра.   | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: сырные шарики жареные во фритюре, овощи в жидком фондю из сыра. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. | <i>Уровень освоения</i><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Тема 5.2</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и изделий из муки.   | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление горячих блюд и изделий из муки: лапши домашней, пасты собственного изготовления, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуск горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка мучных изделий для отпуска на вынос, транспортирования  | <i>Уровень освоения</i><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b> |   |                              | <b>18</b> |
| <b>Тема 6.1</b><br>Приготовление,   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i>      | <b>6</b>  |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
| оформление, отпуск горячих блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.   | Приготовление , оформление и подача блюд из отварной и припущенной , тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по - русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.   | 3                       |           |
| <b>Тема 6.2</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной (во фритюре, зразы донские, жареная грилье) и запеченной (с картофелем по - русски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по - московски, солянка из рыбы на сковороде) рыбы. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования. | 3                       |           |
| <b>Тема 6.3</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих рыбных блюд из котлетной массы, приготовление блюд из нерыбного водного сырья.                                       | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом. Кальмары жареные в сухарях, кальмары в сметанном соусе, креветки отварные, креветки жареные, креветки запеченные, филе морского гребешка жареное во фритюре. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.  | 3                       |           |
| <b>Раздел 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |   |                         | <b>24</b> |
| <b>Тема 7.1</b> Приготовление,  | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |

|  |   |                         |          |
|--|---|-------------------------|----------|
| оформление и отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса.   | Подготовка сырья к производству, организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из мяса. Приготовление блюд: мясо отварное, окорок, корейка отварная, сосиски сардельки отварные. Ростбиф, свинина жареная, бифштекс, бифштекс с луком, лангет, антрекот, эскалоп из свинины, шашлык по - карски, ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины, свинины. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.   | 3                       |          |
| <b>Тема 7.2</b><br>Приготовление, оформление, отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса.  | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление, оформление, отпуск мясо тушеное, мясо шпигованное, говядина в кисло - сладком соусе, жаркое по -домашнему, гуляш, азу, плов, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.  | 3                       |          |
| <b>Тема 7.3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление, оформление и отпуск бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого, люля-кебаб, зразы рубленые, тефтели, биточки запеченные под сметанным соусом с рисом, рулет с макаронами. Язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из субпродуктов техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.   | 3                       |          |
| <b>Тема 7.4</b><br>Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.         | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы (жюльен), дичи, кролика в отварном (куры, цыплята, индейка), тушеном (птица, тушеная в соусе, кролик тушеный в сметане, рагу из субпродуктов) и жареном (цыплята табака, котлеты натуральные из филе птиц, котлета по-киевски, шницель по-столичному, дичь жареная в сметанном соусе, гусь, утка, индейка жареные. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на | 3                       |          |

|   |                           |  |            |
|---|---------------------------|--|------------|
|   | вынос, транспортирования. |  |            |
| <b>Всего</b>  |                           |  | <b>144</b> |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i> |                           |  |            |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;  
слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,;  
термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники  
суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,  
блюдо прямоугольное, соусники

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

***Основные источники (печатные):***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
34. 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.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### **Электронные**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

#### **Электронные**

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Положение о практике;
2. Программа практики;
3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### **3.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 2.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю</p>                                      |
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>   | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные бульоны, отвары соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>  | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.  |  |
| <b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  | Технологический процесс приготовления соусов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br>приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой   | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br>приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой. | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента        | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br>приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствии с  | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | технологической картой.   |  |
| <b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента        | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.               | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой. | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>– проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;<br>– оптимальность определения этапов решения задачи;<br>– определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;<br>– эффективность поиска информации;<br>– определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;                                | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>   |   |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> <li>– оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения</p>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>  | <p>особенностей социального и культурного контекста;<br/>         – оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами<br/>         – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>                | <p>заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>         - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>         Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> | <p>– понимание значимости своей профессии</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>         - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>         Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                       | <p>– соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/>         – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>         - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>         Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <p>– актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>         - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>         Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>   | <p>– понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;<br/>         – применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией;</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</li> <li>– составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul>   |
| <p><b>ОК 11.</b><br/> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</li> <li>– составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</li> <li>– эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**для студентов, обучающихся по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Пенза, 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00 «Туризм и сервис»

Рабочая программа учебной практики УП 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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2021 г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                   | <b>Стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                           | <b>7</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>11</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>15</b>         |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики УП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

| Код   | Общие компетенции   |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

|         |   |
|---------|---|
| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
| ВД 3    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента                                   |
| ПК 3.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                          |
| ПК 3.6  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента                             |

В результате освоения учебной практики УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студент должен:

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>  |
| <b>Уметь</b>                   | <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| <b>Знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> |
|--|--|

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:**

всего – 72 часа, в том числе

в рамках ПМ.03 –72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.2. Тематический план и содержание УП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики   | Виды работ   | Объем часов             |
|--|--|-------------------------|
| 1  | 2  | 3                       |
| <b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                  |  | <b>6</b>                |
| <b>Тема 1.1</b> Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> |
|  | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  | 3                       |
| <b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента                                     |  | <b>66</b>               |
| <b>Тема 2.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок на основе уксуса   | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> |
|  | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, для холодных соусов (майонез, майонез со сметаной, майонез с корнионами, майонез с зеленью, маринад овощной без томата, горчица столовая), заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства. Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел (соус хрен, маринад овощной с томатом, соус хрен со сметаной). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами. | 3                       |
| <b>Тема 2.2</b> Приготовление,   | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> |
|  |  | <b>6</b>                |

|   |  |                         |          |
|---|--|-------------------------|----------|
| кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов и заправок                                       | Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов (соус земляничный, или малиновый, вишневый, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус брусничный). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами   | 3                       |          |
| <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление, подготовка к реализации салатов из свежих, из сырых овощей.                                     | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|   | Приготовление салатов из свежих из сырых овощей, салат «Весна», из белокочанной капусты, «Витаминный», салат из свежих огурцов и помидор, салат из свежих помидор и сладкого перца, салат из редиса с зеленым луком, салат из редиса с огурцами и яйцом, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор, салат из морской капусты. Варианты подачи салатов, варианты декорирования. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей : салат «Греческий», салат «Цезарь» | 3                       |          |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей с использованием мясопродуктов, птицы и дичи. | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|   | Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей : винегрет с сельдью, винегрет с кальмарами, винегрет с грибами, винегрет овощной, салат мясной, салат столичный, салат картофельный с сельдью. Приготовление салатов – коктейлей (салат-коктейль с ветчиной и сыром). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания   | 3                       |          |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации теплых салатов  | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|   | Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и   | 3                       |          |

|   |   |                         |          |
|---|---|-------------------------|----------|
|   | винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.   |                         |          |
| <b>Тема 2.6</b><br>Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод.       | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|   | Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат) ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции   | 3                       |          |
| <b>Тема 2.7</b><br>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов                                     | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|   | Приготовление оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, тапасов, фюндер фуд, приготовление горячих бутербродов, укладка наполнителей, порционирование, запекание нарезка гастрономических продуктов порциями и на слайсере. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Укладка наполнителей, порционирование, запекание. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 3                       |          |
| <b>Тема 2.8</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|   | Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов (яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленые яйца с маслом и луком, грибы маринованные с луком, яйца с икрой или маслом селедочным, баклажаны тушеные с помидорами, помидоры фаршированные грибами, помидоры фаршированные мясным салатом. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.  | 3                       |          |
| <b>Тема 2.9</b><br>Приготовление,   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
| подготовка к реализации холодных блюд из рыбы   | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы : рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти, мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из рыбы, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из рыбы.  | 3                       |           |
| <b>Тема 2.10</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья                       | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из нерыбного водного сырья, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из нерыбного водного сырья  | 3                       |           |
| <b>Тема 2.11</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, мясной рулет с грибами). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения | 3                       |           |
| <b>Тема 2.12</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы  | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд (птица отварная с гарниром, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом, и черносливом, грибами, курица фаршированная-галантин, паштет из птицы или мяса в тесте. Особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству.   | 3                       |           |
| <b>Всего</b>  |   |                         | <b>72</b> |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>   |   |                         |           |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники  
суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,  
блюдо прямоугольное, соусники

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

***Основные источники (печатные):***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
34. 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.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### **Электронные**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

#### **Электронные**

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Положение о практике;
2. Программа практики;
3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### **3.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|---|---|---|
| <p><b>ПК 3.1</b><br/>                     Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>                     экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>                     экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>                     - заданий экзамена квалификационного по модулю</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> |  |
| <p><b>ПК 3.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>    | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные холодные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные салаты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по</p>         |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | модулю;   |
| <p><b>ПК 3.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>          | <p>Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;</p> <p>приготовленные бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 3.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;</p> <p>приготовленные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 3.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>    | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;</p> <p>приготовленные холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>       | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 01.</b><br/>Выбирать способы решения</p>  | <p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и</p>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>  | <p>различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– эффективность поиска информации;</li> <li>– определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p>оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul>   |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> <li>– оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | - заданий экзамена квалификационного по модулю;  |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  | – эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельности  | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    | – осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;<br>– оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии   | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,   | – соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>   | <p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>  | <p>учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>              | <p>– актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>– понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;<br/>– применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией;<br/>– адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);<br/>– составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 11.</b><br/>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>               | <p>– осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;<br/>– составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации<br/>– эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной</p>   |

|  |          |  |
|--|----------|--|
|  | ситуации | практике;<br>- заданий экзамена<br>квалификационного по<br>модулю; |
|--|----------|--|

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**  
**для студентов, обучающихся по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Пенза, 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00 «Туризм и сервис»

Рабочая программа учебной практики УП 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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

| Код   | Общие компетенции   |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 4    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| 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               |

В результате освоения учебной практики УП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>   |
| <b>Умения</b>                  | <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>   |
| <b>Знания</b>                  | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:**

всего – 72 часа, в том числе

в рамках ПМ.04 – 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**2.2. Тематический план и содержание** УП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

| Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики   | Виды работ  | Объем часов             |
|--|---|-------------------------|
| 1  | 2   | 3                       |
| <b>Раздел 1</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента                    |   | <b>6</b>                |
| <b>Тема 1.1</b> Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> |
|  |   | 2                       |
| <b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   |   | <b>54</b>               |
| <b>Тема 2.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> |
|  | Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизирование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод. | 3                       |
| <b>Тема 2.2</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации  | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> |
|  | Приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя. Правила подачи, условия и сроки хранения.  | 3                       |

|  |  |                         |          |
|--|--|-------------------------|----------|
| киселей.   |  |                         |          |
| <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд                   | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами | 3                       |          |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, варианты подачи. | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты.  | 3                       |          |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд муссов, самбуков | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамису.  | 3                       |          |
| <b>Тема 2.6</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд кремов, терринов  | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования. Варианты подачи, сервировки.  | 3                       |          |
| <b>Тема 2.7</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных десертов с использованием      | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова», десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами.  | 3                       |          |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
| песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, теста фило  |   |                         |           |
| <b>Тема 2.8</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов чизкейков, штруделей            | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление чизкейков : классического, шоколадного, творожного. Приготовление штруделей : яблочного, орехового, творожного, лимонного, клубничного.   | 3                       |           |
| <b>Тема 2.9</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов на основе круп, творога, яблок. | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление и подача гренки с плодами и ягодами, приготовления горячего суфле. Приготовление и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление и подача блинчиков, яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте. | 3                       |           |
| <b>Тема 2.10</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов фламбе                         | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Приготовление, блинчиков фламбе. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  | 3                       |           |
| <b>Раздел 3</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента         |   |                         | <b>12</b> |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление,   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |

|  |   |                         |           |
|--|---|-------------------------|-----------|
| оформление и подготовка к реализации холодных напитков.                                  | Приготовление холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Правила оформления и отпуска холодных напитков, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Приготовление холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов. | 3                       |           |
| <b>Тема 3.2</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков. | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|  | Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.   | 3                       |           |
| <b>Всего</b>   |   |                         | <b>72</b> |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>                            |   |                         |           |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;  
венчик;  
миски (нержавеющая сталь);  
сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники  
суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

***Основные источники (печатные):***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10.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.

11.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.

12.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13.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

14.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:

15.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лулея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.

34. 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.

35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

### **Электронные**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

#### *Электронные*

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Положение о практике;
2. Программа практики;
3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|--|---|---|
| <p><b>ПК 4.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li><li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li><li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li><li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li><li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li><li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li><li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li></ul> |  |
|--|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам  |  |
| <b>ПК 4.2.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br>приготовленные холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой. | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 4.3.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br>приготовленные горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.   | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 4.4.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента               | Технологический процесс приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br>приготовленные холодные напитки разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствии с  | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по         |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | технологической картой   | модулю;  |
| <b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие напитки разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.  | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– эффективность поиска информации;</li> <li>– определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> <li>– оптимальность планирования</li> </ul>  | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>для выполнения задач профессиональной деятельности</p>  | <p>поиска необходимой информации из широкого набора источников,<br/>         – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br/>         – структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br/>         – соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>   | <p>учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>         - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>   |
| <p><b>ОК.03</b><br/>         Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;<br/>         – точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>         - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 04.</b><br/>         Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                              | <p>– соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;<br/>         – оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,<br/>         – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br/>         – структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br/>         – соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>         - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>         Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;<br/>         – точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul>   |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</li> </ul>                                | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <p><b>ОК 10.</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание общего смысла</li> </ul>   |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>     | <p>устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией;</li> <li>– адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</li> <li>– составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 11.</b><br/>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</li> <li>– составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</li> <li>– эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
для студентов, обучающихся по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Пенза, 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00 «Туризм и сервис»

Рабочая программа учебной практики УП 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики**

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

| <b>Код</b>   | <b>Общие компетенции</b>  |
|--------------|---|
| <b>ОК 01</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| <b>ОК 02</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| <b>ОК 03</b> | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| <b>ОК 04</b> | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| <b>ОК 05</b> | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| <b>ОК 06</b> | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| <b>ОК 07</b> | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       |
| <b>ОК 09</b> | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| <b>ОК 10</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| <b>ОК 11</b> | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

| <b>Код</b>     | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>   |
|----------------|---|
| <b>ВД 5</b>    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                    |
| <b>ПК 5.1.</b> | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| <b>ПК 5.2.</b> | 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             |

В результате освоения учебной практики УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>  |
| <b>Уметь</b>                   | <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>  |
| <b>Знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:**  
всего – 144 часа, в том числе  
в рамках ПМ.05 – 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.2. Тематический план и содержание УП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

| Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики   | Виды работ  | Объем часов             |          |
|--|---|-------------------------|----------|
| 1  | 2   | 3                       |          |
| <b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                   |   | <b>6</b>                |          |
| <b>Тема 1.1</b> Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  |   | 2                       |          |
| <b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента   |   | <b>30</b>               |          |
| <b>Тема 2.1</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов. Приготовление мясного, куриного бульонов. Приготовление щей из капусты с картофелем, щей суточных щей по - уральски, щей зеленых, борща, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, рассольник петербургский, рассольник московский, домашний, солянка мясная сборная, солянка рыбная. Требование к качеству, сроки хранения. | 3                       |          |
| <b>Тема 2.2</b> Приготовление бульонов и заправочных супов   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов: суп картофельный с бобовыми, с макаронными изделиями, с фрикадельками, суп картофельный с крупой, суп лапша домашняя, суп лапша грибная. Требование к качеству, сроки хранения супов.  | 3                       |          |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
| <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента.                   | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск бульонов, овощных отваров. Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента : суп - пюре из овощей, суп -пюре из моркови или репы, из разных овощей, из круп и бобовых, из мясных продуктов. Бракераж готовых супов, сроки и условия хранения.  | 3                       |           |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление молочных и сладких, холодных супов.  | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск молочных с крупой, с макаронными изделиями, с овощами) и сладких супов (из свежих плодов, из смеси сухофруктов). Приготовление крошки мясной сборной, крошки мясной, крошки овощной, свекольника холодного. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 3                       |           |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление вегетарианских, диетических, региональных супов. Приготовление прозрачных супов | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление и правила отпуска региональных, диетических, вегетарианских супов прозрачных супов, и гарниров к ним: бульон с яйцом, бульон с гренками с сыром, бульон с пельменями, бульон с фрикадельками, бульон с пирожками. Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.           | 3                       |           |
| <b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>               |   |                         | <b>24</b> |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление соуса красного основного и его производных.                                      | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Приготовление, оформление и отпуск красного основного соуса и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло - сладкий. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки хранения.  | 3                       |           |
| <b>Тема 3.2</b>   | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень</b>          | <b>6</b>  |

|  |  |                                  |           |
|--|--|----------------------------------|-----------|
| Приготовление соуса белого основного и его производных.  | Приготовление, оформление и отпуск соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов. | <i>освоения</i><br>3             |           |
| <b>Тема 3.3</b><br>Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных   | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление, оформление и отпуск соусов, грибного, грибного с томатом, соуса молочного с луком, соуса сметанного натурального, соуса.   | <i>Уровень освоения</i><br><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Тема 3.4</b><br>Приготовление соусов яично – масляных, масляных смесей, соусов на сливках.  | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление, оформление и отпуск яично – масляных соусов, соусов на сливках (соус польский, польский с белым соусом, сухарный, голландский, соус голландский со сливками, с горчицей, Приготовление масляных смесей: масло зеленое, масло селедочное, масло сырное, паста желтковая.  | <i>Уровень освоения</i><br><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Раздел 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента |  |                                  | <b>30</b> |
| <b>Тема 4.1</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов  | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных (картофель отварной, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом) и припущенных овощей (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе) и грибов. Приготовление пюре из тыквы, из моркови, свеклы.   | <i>Уровень освоения</i><br><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Тема 4.2</b><br>Приготовление,  | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i>          | <b>6</b>  |

|  |  |                         |          |
|--|--|-------------------------|----------|
| оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов              | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста тушеная, капуста тушеная с грибами, картофель тушеный с грибами и луком и помидорами, рагу из овощей) и запеченных (картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста, запеченная под соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные) овощей и грибов (запеченные в сметанном соусе). Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд ,условия и сроки хранения.   | 3                       |          |
| <b>Тема 4.3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей (крокеты картофельные, картофель фри, картофель пай, зразы картофельные, оладьи из тыквы, цветная капуста, жаренная в тесте, котлеты морковные, картофель, жаренный основным способом). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи жареных блюд из овощей. Бракераж готовых блюд.   | 3                       |          |
| <b>Тема 4.4</b><br>Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп.                    | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшенной, рисовой, гречневой, геркулесовой, Приготовление блюд из крупы булгур, киноа, каша вязкая с морковью, каша вязкая с черносливом, изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок рисовых с творогом, пшенных, манных, пудингов, крупеника гречневого. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 3                       |          |
| <b>Тема 4.5</b><br>Приготовление,  | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |

|   |   |                              |           |
|---|---|------------------------------|-----------|
| оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.   | Приготовление блюд и гарниров из бобовых (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых). Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (макаронные отварные с овощами, макаронные с томатом, макаронные с сыром, брынзой, макаронные отварные с грибами, макаронные запеченные с яйцом, макаронник, макаронные с ветчиной и томатом, лапшевник с творогом. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.   | 3                            |           |
| <b>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>                                   |   |                              | <b>12</b> |
| <b>Тема 5.1</b><br>Приготовление горячих блюд из яиц, творога и сыра.   | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: сырники жареные во фритюре, овощи в жидком фондю из сыра. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. | <i>Уровень освоения</i><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Тема 5.2</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и изделий из муки.   | <b>Виды работ</b><br><br>Приготовление горячих блюд и изделий из муки: лапши домашней, пасты собственного изготовления, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуск горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка мучных изделий для отпуска на вынос, транспортирования  | <i>Уровень освоения</i><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b> |   |                              | <b>18</b> |
| <b>Тема 6.1</b><br>Приготовление,   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i>      | <b>6</b>  |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
| оформление, отпуск горячих блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.   | Приготовление , оформление и подача блюд из отварной и припущенной , тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по - русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.   | 3                       |           |
| <b>Тема 6.2</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной (во фритюре, зразы донские, жареная грилье) и запеченной (с картофелем по - русски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по - московски, солянка из рыбы на сковороде) рыбы. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования. | 3                       |           |
| <b>Тема 6.3</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих рыбных блюд из котлетной массы, приготовление блюд из нерыбного водного сырья.                                       | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Приготовление, оформление и отпуск котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом. Кальмары жареные в сухарях, кальмары в сметанном соусе, креветки отварные, креветки жареные, креветки запеченные, филе морского гребешка жареное во фритюре. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.  | 3                       |           |
| <b>Раздел 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |   |                         | <b>24</b> |
| <b>Тема 7.1</b> Приготовление,  | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |

|  |   |                         |          |
|--|---|-------------------------|----------|
| оформление и отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса.   | Подготовка сырья к производству, организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из мяса. Приготовление блюд: мясо отварное, окорок, корейка отварная, сосиски сардельки отварные. Ростбиф, свинина жареная, бифштекс, бифштекс с луком, лангет, антрекот, эскалоп из свинины, шашлык по - карски, ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины, свинины. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.   | 3                       |          |
| <b>Тема 7.2</b><br>Приготовление, оформление, отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса.  | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление, оформление, отпуск мясо тушеное, мясо шпигованное, говядина в кисло - сладком соусе, жаркое по -домашнему, гуляш, азу, плов, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.  | 3                       |          |
| <b>Тема 7.3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление, оформление и отпуск бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого, люля-кебаб, зразы рубленые, тефтели, биточки запеченные под сметанным соусом с рисом, рулет с макаронами. Язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из субпродуктов техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.   | 3                       |          |
| <b>Тема 7.4</b><br>Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.         | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b> |
|  | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы (жюльен), дичи, кролика в отварном (куры, цыплята, индейка), тушеном (птица, тушеная в соусе, кролик тушеный в сметане, рагу из субпродуктов) и жареном (цыплята табака, котлеты натуральные из филе птиц, котлета по-киевски, шницель по-столичному, дичь жареная в сметанном соусе, гусь, утка, индейка жареные. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на | 3                       |          |

|   |                           |  |            |
|---|---------------------------|--|------------|
|   | вынос, транспортирования. |  |            |
| <b>Всего</b>  |                           |  | <b>144</b> |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i> |                           |  |            |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,;  
термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);  
сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники  
суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,  
блюдо прямоугольное, соусники

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

***Основные источники (печатные):***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
34. 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.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### **Электронные**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

#### **Электронные**

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Положение о практике;
2. Программа практики;
3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 2.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю</p>                                      |
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>   | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные бульоны, отвары соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | осуществляется в соответствии с технологической картой.  |  |
| <b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.  | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  | Технологический процесс приготовления соусов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой   | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой. | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 2.6.</b> Осуществлять   | Технологический процесс  | <b>Текущий контроль:</b>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>   | <p>приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br/>приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br/>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>   | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>                              |
| <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>        | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br/>приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br/>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>               | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br/>приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br/>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 01.</b><br/>Выбирать способы решения</p>   | <p>– точность распознавания сложных проблемных</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>  | <p>ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– эффективность поиска информации;</li> <li>– определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p>оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul>  |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> <li>– оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– соответствие интерпретации полученной информации</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | контексту профессиональной деятельности;   |  |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>– оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</li> <li>– применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией;</li> <li>– адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</li> <li>– составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 11.</b><br/>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>предпринимательской деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</li> <li>– эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</li> </ul> | <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
|--|---|--|

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий разнообразного ассортимента  
для студентов, обучающихся по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Пенза, 2018г**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00 «Сервис и туризм»

Рабочая программа производственной практики ПП 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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 201 г.

Председатель МЦК \_\_\_\_ Миронова О.В

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                   | <b>Стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                           | <b>7</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>12</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>18</b>         |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение производственной практики ПП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

| Код   | Общие компетенции   |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 1    | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента   |
| 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      |

В результате освоения производственной практики ПП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента студент должен:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>  |
| уметь                   | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять</p> |

|       |   |
|-------|---|
|       | ротацию сырья, продуктов  |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> |

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:**

всего – 72 часа, в том числе

в рамках ПМ.01 – 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.2. Тематический план и содержание ПП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

| Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики  | Виды работ   | Объем часов             |
|---|--|-------------------------|
| 1   | 2  | 3                       |
| <b>Раздел 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  | <b>6</b>                |
| <b>Тема 1.1</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> |
|   | 1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Участие в подготовке сырья для приготовления горячих блюд. Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд.<br>Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).   | 3                       |
| <b>Раздел 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него   |  | <b>66</b>               |
| <b>Тема 2.1</b> Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.  | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> |
|   | Участие в организации рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, органолептическим способом. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Механическая кулинарная обработка овощей (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка) клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. Обработка грибов. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки различных видов овощей и грибов. Минимизация отходов при обработке | 3                       |

|  |  |                         |          |
|--|--|-------------------------|----------|
|  | овощей и грибов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, Порционировать(комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.  |                         |          |
| <b>Тема 2.2</b><br>Нарезка, формовка овощей и грибов, кулинарное использование.                                | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в организации отработки форм нарезки жюльен, брюнуаз, турнед, батонетт, пейзаж, виши, кулинарное использование. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения нарезанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.   | 3                       |          |
| <b>Тема 2.3</b><br>Подготовка овощей к фаршированию, кулинарное назначение, обработка консервированных овощей. | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в организации рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование кабачков, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов, баклажанов. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать фаршированные овощи, плоды и грибы.  | 3                       |          |
| <b>Тема 2.4</b><br>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья                            | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в подготовке рабочего места повара при обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок, обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе (пластование). Способы минимизации отходов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | 3                       |          |

|  |   |                              |          |
|--|---|------------------------------|----------|
| <b>Тема 2.5</b><br>Обработка рыбы для фарширования               | <b>Виды работ</b><br>Участие в организации рабочего места повара при фаршировании рыбы. Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы.  | <b>Уровень освоения</b><br>3 | <b>6</b> |
| <b>Тема 2.6</b><br>Приготовление полуфабрикатов из рыбы          | <b>Виды работ</b><br>Участие в подготовке рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление п/ф из рыбы филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные п/ф панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования (мучная, белая хлебная панировка, льезон), формования п/ф из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы минимизации отходов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | <b>Уровень освоения</b><br>3 | <b>6</b> |
| <b>Тема 2.7</b><br>Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов | <b>Виды работ</b><br>Органолептическая оценка качества безопасности мяса, мясного сырья. Участие в организации механической кулинарной обработке мясных продуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, жиловка, зачистка. Сортировка и кулинарное использование частей мяса говяжьей, свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.  | <b>Уровень освоения</b><br>3 | <b>6</b> |

|  |   |                         |          |
|--|---|-------------------------|----------|
| <b>Тема 2.8</b><br>Приготовление крупнокусковых п\ф полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.      | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в приготовлении крупнокусковых п \ф (ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо ), порционных п \ ф (бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая , ромштекс, котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, эскалоп) мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.(бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, шашлык по – кавказки, рагу, жаркое по - домашнему ) Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье | 3                       |          |
| <b>Тема 2.9</b><br>Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.                           | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в приготовлении рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб, зразы рубленые, биточки рубленые, рулет, тефтели. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Упаковывать на вынос или для транспортирования.  | 3                       |          |
| <b>Тема 2.10</b><br>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.                         | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в приготовлении котлетной массы и полуфабрикатов из них: фрикадельки, зразы, биточки, рулет, тефтели. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Упаковывать на вынос или для транспортирования.  | 3                       |          |
| <b>Тема 2.11</b><br>Обработка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них. | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в обработке домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Разделка птицы. Обработка кролика. Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по - киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по - столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п \ф из нее: котлеты пожарские, биточки рубленые из птицы, фаршированные грибами. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковывать на вынос или для транспортирования.                        | 3                       |          |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Всего</b>  | <b>72</b> |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i> |           |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – организации), на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники

суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,  
блюдо прямоугольное, соусники

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
34. 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.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### **Электронные**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

#### **Электронные**

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится непрерывно.

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Рабочая программа практики;
2. Задания для учебной производственной практики;
3. План-график контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
4. Договоры с социальными партнерами об организации практики;
5. Приказ о распределении обучающихся по базам практики.

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

заключает договоры на организацию и проведение практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации (базы практики):

заключают договоры на организацию и проведение практики;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику в организации оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики (*в организациях*) обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики на базе организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (при прохождении практик в организации).

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. При прохождении практики в организации обучающийся прилагает к дневнику таблицу прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации 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.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### **3.4. Кадровое обеспечение производственной практики**

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой от колледжа:

дипломированные специалисты – мастера производственного обучения, преподаватели дисциплин профессионального цикла,

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Руководители производственной практики от организации назначаются руководителем организации из числа высококвалифицированных работников организации.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|--|--|---|
| <p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>                                   | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>         - заданий экзамена квалификационного по модулю</p>   |
| <p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>   | <p>Технологический процесс обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует предъявляемым требованиям; подготовленные овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, мясо, домашняя птица, дичь, кролик соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>         - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>         | <p>Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует предъявляемым требованиям; подготовленные полуфабрикаты разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет,</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>         - заданий экзамена</p>                              |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.   | квалификационного по модулю;   |
| <b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные полуфабрикаты разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.   | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– эффективность поиска информации;</li> <li>– определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение</li> </ul> | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана   |   |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> <li>– оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>                  |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную  | – осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом   | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>   | <p>особенностей социального и культурного контекста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul> | <p>заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul>   |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;</p> <p>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>         Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</li> <li>– применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствие с профессиональной ситуацией;</li> <li>– адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</li> <li>– составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;</p> <p>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 11.</b><br/>         Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</li> <li>– составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</li> <li>– эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;</p> <p>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**для студентов, обучающихся по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Пенза, 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00 «Сервис и туризм»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2021 г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ О.В.Миронова

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | Стр.      |
|--|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                   | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                           | <b>7</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>15</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>20</b> |

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики**

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение производственной практики ПП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

| <b>Код</b>   | <b>Общие компетенции</b>  |
|--------------|---|
| <b>ОК 01</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| <b>ОК 02</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| <b>ОК 03</b> | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| <b>ОК 04</b> | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| <b>ОК 05</b> | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| <b>ОК 06</b> | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| <b>ОК 07</b> | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       |
| <b>ОК 09</b> | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| <b>ОК 10</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| <b>ОК 11</b> | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 2    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| 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                  |

В результате освоения производственной практики ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студент должен:

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Иметь практический опыт в | <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> |
| Уметь                     | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>  |

|       |   |
|-------|---|
|       | <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> |
| Знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>                      |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:**  
всего – 252 часа, в том числе  
в рамках ПМ.02 – 252 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.2. Тематический план и содержание ПП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики   | Виды работ   | Объем часов             |           |
|--|--|-------------------------|-----------|
| 1  | 2  | 3                       |           |
| <b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  | <b>6</b>                |           |
| <b>Тема 1.1</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>18</b> |
|  | 1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Участие в подготовке сырья для приготовления горячих блюд. Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд.   | 3                       |           |
|  | 2. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).  | 3                       |           |
|  | 3. Проверка наличия сырья, составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом).<br>Участие в приемке по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.<br>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | 3                       |           |
| <b>Тема 1.2.</b> Организация хранения блюд и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного                         | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>18</b> |
|  | 1. Участие в подготовке к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления вторых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.   | 3                       |           |

|  |   |                         |           |
|--|---|-------------------------|-----------|
| ассортимента   | 2. Участие в организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.   | 3                       |           |
|  | 3. Участие в упаковке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  | 3                       |           |
| <b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b> |   |                         | <b>42</b> |
| <b>Тема 2.1</b><br>Приготовление, бульонов и заправочных супов.                                    | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |
|  | 1. Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов. Приготовление мясного, куриного бульонов. Приготовление щей из капусты с картофелем, щей суточных щей по - уральски, щей зеленых, борща, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, рассольник петербургский, рассольник московский, домашний, солянка мясная сборная, солянка рыбная. Требование к качеству, сроки хранения.  | 3                       |           |
|  | 2. Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов: суп картофельный с бобовыми, с макаронными изделиями, с фрикадельками, суп картофельный с крупой, суп лапша домашняя, суп лапша грибная. Требование к качеству, сроки хранения супов.   | 3                       |           |
| <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента.    | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске супов – пюре разнообразного ассортимента : суп-пюре из овощей, суп-пюре из моркови или репы, из разных овощей, из круп и бобовых, из мясных продуктов. Бракераж готовых супов, сроки и условия хранения. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 3                       |           |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление молочных и сладких, холодных супов.                               | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>18</b> |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске молочных супов (с крупой, с макаронными изделиями, с овощами). Особенности приготовления, нормы закладки  | 3                       |           |

|  |  |                                  |           |
|--|--|----------------------------------|-----------|
|  | продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры молочных. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  |                                  |           |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске сладких супов (из свежих плодов, из смеси сухофруктов). Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.   |                                  |           |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных супов: окрошки мясной сборной, окрошки мясной, окрошки овощной, свекольника холодного. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  |                                  |           |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление вегетарианских, диетических, региональных супов.<br>Приготовление прозрачных супов | <b>Виды работ</b><br><br>Участие в приготовлении, оформлении и отпуске региональных, диетических, вегетарианских супов прозрачных супов, и гарниров к ним: бульон с яйцом, бульон с гренками с сыром, бульон с пельменями, бульон с фрикадельками, бульон с пирожками. Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | <i>Уровень освоения</i><br><br>3 | <b>6</b>  |
| <b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>                  |  |                                  | <b>30</b> |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление соуса красного основного и его производных.   | <b>Виды работ</b><br><br>Участие в приготовлении, оформлении и отпуске соуса красного основного и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло - сладкий. Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки хранения.   | <i>Уровень освоения</i><br><br>3 | <b>6</b>  |

|  |  |                         |           |
|--|--|-------------------------|-----------|
| <b>Тема 3.2</b><br>Приготовление соуса белого основного и его производных.   | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске соуса белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов. | 3                       |           |
| <b>Тема 3.3</b><br>Приготовление соусов грибного и его производных   | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске соусов грибного, грибного с томатом. Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки хранения.  | 3                       |           |
| <b>Тема 3.4</b><br>Приготовление соусов молочного, сметанного и их производных   | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске соуса молочного с луком, соуса сметанного натурального. Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки хранения.   |                         |           |
| <b>Тема 3.5</b><br>Приготовление соусов яично – масляных, масляных смесей, соусов на сливках.  | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске яично – масляных соусов, соусов на сливках (соус польский, польский с белым соусом, сухарный, голландский, соус голландский со сливками, с горчицей, Приготовление масляных смесей: масло зеленое, масло селедочное, масло сырное, паста желтковая.  | 3                       |           |
| <b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b> |  |                         | <b>54</b> |
| <b>Тема 4.1</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и   | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске гарниров из отварных (картофель отварной, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом). Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд, условия и сроки хранения.  | 3                       |           |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
| грибов  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске припущенных овощей (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе) и грибов. Приготовление пюре из тыквы, из моркови, свеклы. Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд ,условия и сроки хранения.  | 3                       |           |
| <b>Тема 4.2</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>12</b> |
|   | 1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста тушеная, капуста тушеная с грибами, картофель тушеный с грибами и луком и помидорами, рагу из овощей).   | 3                       |           |
|   | 2. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске запеченных овощей (картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста, запеченная под соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные) и грибов (запеченные в сметанном соусе). Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд ,условия и сроки хранения.   | 3                       |           |
| <b>Тема 4.3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.                      | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске блюд и гарниров из жареных овощей (крокеты картофельные, картофель фри, картофель пай, зразы картофельные, оладьи из тыквы, цветная капуста, жаренная в тесте, котлеты морковные, картофель, жаренный основным способом). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи жареных блюд из овощей. Бракераж готовых блюд. | 3                       |           |
| <b>Тема 4.4</b><br>Приготовление,   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>12</b> |

|   |  |                         |           |
|---|--|-------------------------|-----------|
| оформление блюд и гарниров из круп.   | 1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшенной, рисовой, гречневой, геркулесовой, Приготовление блюд из крупы булгур, киноа, каша вязкая с морковью, каша вязкая с черносливом. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 3                       |           |
|   | 2.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок рисовых с творогом, пшенных, манных, пудингов, крупеника гречневого. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  | 3                       |           |
| <b>Тема 4.5</b><br>Приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.                         | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>12</b> |
|   | 1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске блюд и гарниров из бобовых (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых). Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  | 3                       |           |
|   | 2.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске блюд и гарниров из макаронных изделий (макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макароны с сыром, брынзой, макароны отварные с грибами, макароны запеченные с яйцом, макаронник, макароны с ветчиной и томатом, лапшевник с творогом. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.   | 3                       |           |
| <b>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b> |  |                         | <b>18</b> |
| <b>Тема 5.1</b><br>Приготовление горячих блюд из яиц, творога и сыра.   | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>12</b> |
|   | 1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых                   | 3                       |           |

|  |  |                                |                  |
|--|--|--------------------------------|------------------|
|  | <p>блюд.</p> <p>2. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. Правила оформления и отпуски горячих блюд из творога и сыра: сырныи шарики жареныи во фритюре, овощи в жидком фондю из сыра. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из творога, сыра.</p>   |                                |                  |
| <p><b>Тема 5.2</b><br/>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и изделий из муки.</p>  | <p><b>Виды работ</b></p>   | <p><i>Уровень освоения</i></p> | <p><b>6</b></p>  |
|  | <p>Участие в приготовлении, оформлении и отпуске горячих блюд и изделий из муки: лапши домашней, пасты собственного изготовления, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуск горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка мучных изделий для отпуски на вынос, транспортирования</p>           | <p>3</p>                       |                  |
| <p><b>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p> |  |                                | <p><b>36</b></p> |
| <p><b>Тема 6.1</b><br/>Приготовление, оформление, отпуск горячих блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.</p>  | <p><b>Виды работ</b></p>   | <p><i>Уровень освоения</i></p> | <p><b>12</b></p> |
|  | <p>1. Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из отварной и припущенной : рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуски на вынос, транспортирования.</p> | <p>3</p>                       |                  |

|  |  |                         |           |
|--|--|-------------------------|-----------|
|  | 2.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из тушеной рыбы: рыба тушеная в томате с овощами. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.  | 3                       |           |
| <b>Тема 6.2</b><br>Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.   | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |
|  | 1.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из жареной (во фритюре, зразы донские, жареная грилье) и. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.  | 3                       |           |
|  | 2.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из запеченной рыбы (с картофелем по -русски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде). Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования. | 3                       |           |
| <b>Тема 6.3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячих рыбных блюд из котлетной массы, приготовление блюд из нерыбного водного сырья. | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |
|  | 1.Участие в приготовлении, оформлении и подаче изделий из рыбной котлетной массы : котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы. Техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.   | 3                       |           |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
|   | 2.Участие в приготовлении, оформлении и подаче изделий из нерыбного водного сырья: кальмары жареные в сухарях, кальмары в сметанном соусе, креветки отварные, креветки жареные, креветки запеченные, филе морского гребешка жареное во фритюре. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения. | 3                       |           |
| <b>Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b> |   |                         | <b>36</b> |
| <b>Тема 7.1</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса.  | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |
|   | 1.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из отварного мяса: мясо отварное, окорок, корейка отварная, сосиски сардельки отварные. Подготовка сырья к производству, организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из мяса. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.                    | 3                       |           |
|   | 2.Участие в приготовлении, оформлении и подаче блюд из жареного мяса: ростбиф, свинина жареная, бифштекс, бифштекс с луком, лангет, антрекот, эскалоп из свинины, шашлык по - карски, ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины, свинины. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.                           | 3                       |           |
| <b>Тема 7.2</b><br>Приготовление, оформление, отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса.   | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |
|   | 1.Участие в приготовлении, оформлении и подаче тушеных блюд из мяса: мясо тушеное, мясо шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, жаркое по –домашнему, гуляш, азу, плов. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.  | 3                       |           |

|  |   |                         |            |
|--|---|-------------------------|------------|
|  | 2.Участие в приготовлении, оформлении и подаче запеченных блюд из мяса: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.  | 3                       |            |
| <b>Тема 7.3</b><br>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>   |
|  | Приготовление, оформление и отпуск бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого, люля-кебаб, зразы рубленые, тефтели, биточки запеченные под сметанным соусом с рисом, рулет с макаронами. Язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из субпродуктов техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.   | 3                       |            |
| <b>Тема 7.4</b><br>Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.         | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>   |
|  | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы (жюльен), дичи, кролика в отварном (куры, цыплята, индейка), тушеном (птица, тушеная в соусе, кролик тушеный в сметане, рагу из субпродуктов) и жареном (цыплята табака, котлеты натуральные из филе птиц, котлета по-киевски, шницель по-столичному, дичь жареная в сметанном соусе, гусь, утка, индейка жареные. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса. Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования. | 3                       |            |
| <b>Всего</b>   |   |                         | <b>252</b> |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>  |   |                         |            |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – организации), на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитратгестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,  
блюдо прямоугольное, соусники

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- разделочные доски;

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатка;

- венчик;

- ложки;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- гастроемкости.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10. 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.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
28. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
34. 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.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### **Электронные**

- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

#### *Электронные*

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **3.3. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика проводится непрерывно.

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Рабочая программа практики;
2. Задания для учебной производственной практики;

3. План-график контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
4. Договоры с социальными партнерами об организации практики;
5. Приказ о распределении обучающихся по базам практики.

#### Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

заключает договоры на организацию и проведение практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

#### Организации (базы практики):

заключают договоры на организацию и проведение практики;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладеть профессиональными навыками;

участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику в организации оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики (*в организациях*) обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения

обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики на базе организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (при прохождении практик в организации).

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. При прохождении практики в организации обучающийся прилагает к дневнику табель прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации 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.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### **3.4. Кадровое обеспечение учебной (производственной) практики**

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой от колледжа:

дипломированные специалисты – мастера производственного обучения, преподаватели дисциплин профессионального цикла,

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Руководители производственной практики от организации назначаются руководителем организации из числа высококвалифицированных работников организации.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 2.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм;<br/>подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности;<br/>подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю</p>                                      |
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>   | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br/>приготовленные бульоны, отвары соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br/>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>  | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br/>приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br/>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять</p>   | <p>Технологический процесс</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b></p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>  | <p>приготовления соусов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой</p>   | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>                               |
| <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>        | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>   | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет,</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | консистенция, и запах) установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.   | - заданий экзамена квалификационного по модулю;  |
| <b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br>приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.  | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю;                   |
| <b>ОК 01.</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>- эффективность поиска информации;</li> <li>- определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> </ul>  | <b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</li> </ul> | <p>заданий по учебной/ производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>  |
| <p><b>ОК.03</b><br/> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 04.</b><br/> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 05</b><br/> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>– оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;<br/> - заданий экзамена</p>                              |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | квалификационного по модулю;  |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</li> <li>– применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией;</li> <li>– адекватное ситуации</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление простых связанных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</li> </ul>   | <p>производственной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul>  |
| <p><b>ОК 11.</b><br/>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</li> <li>– составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</li> <li>– эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/ производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/ производственной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**для студентов, обучающихся по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Пенза, 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: «Промышленная экология и биотехнология», «Химические технологии», «Туризм и сервис»

Рабочая программа производственной практики ПП 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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 201 г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                   | <b>Стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                           | <b>7</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>11</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>15</b>         |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение производственной практики ПП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

| Код   | Общие компетенции   |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 3    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента   |

|        |  |
|--------|--|
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента          |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента    |

В результате освоения производственной практики ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>   |
| <b>Уметь</b>                   | <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>  |
| <b>Знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:**  
всего – 108 часа, в том числе  
в рамках ПМ.03 –108 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.2. Тематический план и содержание ПП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики  | Виды работ   | Объем часов             |           |
|---|--|-------------------------|-----------|
| 1   | 2  | 3                       |           |
| <b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  | <b>12</b>               |           |
| <b>Тема 1.1</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |
|   | 1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Участие в подготовке сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.   | 3                       |           |
|   | 2. Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).  | 3                       |           |
| <b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента                    |  | <b>96</b>               |           |
| <b>Тема 2.1</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок на основе уксуса   | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |
|   | 1. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных соусов (майонез, майонез со сметаной, майонез с корнионами, майонез с зеленью, маринад овощной без томата, горчица столовая), заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа. | 3                       |           |
|   | 2. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел (соус хрен, маринад овощной с томатом, соус хрен со сметаной). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами.  |                         |           |
| <b>Тема 2.2</b><br>Приготовление,   | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |

|   |  |                         |           |
|---|--|-------------------------|-----------|
| кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов и заправок                                       | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных фруктово-ягодных соусов (соус земляничный, или малиновый, вишневый, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус брусничный). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами  | 3                       |           |
| <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей.  | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>12</b> |
|   | 1. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске салатов из сырых овощей (салат «Весна», из белокочанной капусты, «Витаминный», салат из свежих огурцов и помидор, салат из свежих помидор и сладкого перца, салат из редиса с зеленым луком, салат из редиса с огурцами и яйцом, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор, салат из морской капусты). Варианты подачи салатов, варианты декорирования. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 3                       |           |
|   | 2. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салат «Цезарь». Варианты подачи салатов, варианты декорирования. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания   | 3                       |           |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей с использованием мясопродуктов, птицы и дичи. | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>12</b> |
|   | 1. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске салатов и винегретов из вареных овощей: винегрет с сельдью, винегрет с кальмарами, винегрет с грибами, винегрет овощной, салат мясной, салат столичный, салат картофельный с сельдью. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуски салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.                      | 3                       |           |
|   | 2. Участие в приготовлении, оформлении и отпуске салатов – коктейлей (салат-коктейль с ветчиной и сыром). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуски салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания  | 3                       |           |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление и   | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |

|   |  |                         |           |
|---|--|-------------------------|-----------|
| подготовка к реализации теплых салатов  | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.   | 3                       |           |
| <b>Тема 2.6</b><br>Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод. | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат) ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции  | 3                       |           |
| <b>Тема 2.7</b><br>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов                               | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>12</b> |
|   | 1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, тапасов, фюнгерфуд. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.   | 3                       |           |
|   | 2.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске горячих бутербродов, укладка наполнителей, порционирование, запекание нарезка гастрономических продуктов порциями и на слайсере. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Укладка наполнителей, порционирование, запекание. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 3                       |           |
| <b>Тема 2.8</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных                                  | <b>Виды работ</b>  | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных закусок из овощей и грибов (яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленые яйца с   | 3                       |           |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
| закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.  | маслом и луком, грибы маринованные с луком, яйца с икрой или маслом селечным, баклажаны тушеные с помидорами, помидоры фаршированные грибами, помидоры фаршированные мясным салатом. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.  |                         |           |
| <b>Тема 2.9</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы   | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд из рыбы : рыбы под маринадом, сельди рубленой, рыбы под майонезом, рыбного ассорти, мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из рыбы, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из рыбы.  | 3                       |           |
| <b>Тема 2.10</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья                       | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд из нерыбного водного сырья: заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из нерыбного водного сырья, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из нерыбного водного сырья.   | 3                       |           |
| <b>Тема 2.11</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>12</b> |
|   | 1.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд из мяса:паштет из мяса в тесте, ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, мясной рулет с грибами. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 3                       |           |

|   |   |   |            |
|---|---|---|------------|
|   | <p>2.Участие в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы: птица отварная с гарниром, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом, и черносливом, грибами, курица фаршированная-галантин. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> | 3 |            |
| <b>Всего</b>  |   |   | <b>108</b> |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i> |   |   |            |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – организации), на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,  
блюдо прямоугольное, соусники

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- разделочные доски;

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатка;

- венчик;

- ложки;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- гастроемкости.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
34. 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.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### **Электронные**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

#### *Электронные*

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится непрерывно.

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Рабочая программа практики;
2. Задания для учебной производственной практики;
3. План-график контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
4. Договоры с социальными партнерами об организации практики;
5. Приказ о распределении обучающихся по базам практики.

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

заключает договоры на организацию и проведение практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации (базы практики):

заключают договоры на организацию и проведение практики;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику в организации оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики *(в организациях)* обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики на базе организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (при прохождении практик в организации).

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. При прохождении практики в организации обучающийся прилагает к дневнику табель прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации 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.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### **3.4. Кадровое обеспечение производственной практики**

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой от колледжа:

дипломированные специалисты – мастера производственного обучения, преподаватели дисциплин профессионального цикла,

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Руководители производственной практики от организации назначаются руководителем организации из числа высококвалифицированных работников организации.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|--|--|--|
| <p><b>ПК 3.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | инструкциями, безопасная правка ножей;<br>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам   |  |
| <b>ПК 3.2.</b><br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента                                  | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные холодные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой. | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 3.3.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента                               | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные салаты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.                           | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 3.4.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах)  | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br><b>Промежуточная</b>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой   | <b>аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю;  |
| <b>ПК 3.5.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой. | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ПК 3.6.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента    | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.       | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК 01.</b><br>Выбирать способы решения задач  | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;   | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка   |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– эффективность поиска информации;</li> <li>– определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p>в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>   |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> <li>– оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производстве</p>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <p>нной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>  |
| <p><b>ОК 04.</b><br/> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                                  | <p>– эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;<br/> – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 05</b><br/> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>    | <p>– осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;<br/> – оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами<br/> – толерантность поведения в рабочем коллективе</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 06.</b><br/> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> | <p>– понимание значимости своей профессии</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br/> <b>Промежуточная</b></p>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p><b>аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>  |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>– соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <p>– актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>                           | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной</p>   | <p>– понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное</p>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>документацией на государственном и иностранном языках</p>                                   | <p>– применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией;</p> <p>– адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</p> <p>– составление простых связанных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p> | <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul>  |
| <p><b>ОК 11.</b><br/>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <p>– осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</p> <p>– составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</p> <p>– эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</p>                   | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной/производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной/производственной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**для студентов, обучающихся по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Пенза, 2018**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: «Промышленная экология и биотехнология», «Химические технологии», «Туризм и сервис»

Рабочая программа производственной практики ПП 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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 201 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения 1 категории

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                   | <b>Стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                           | <b>7</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>11</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>17</b>         |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной производственной ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

| Код   | Общие компетенции   |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 4    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| 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               |

В результате освоения производственной практики ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента студент должен:

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт в</b> | <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>   |
| <b>Уметь</b>                     | <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>   |
| <b>Знать</b>                     | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:**

всего – 72 часа, в том числе

в рамках ПМ.04 –72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

| Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики  | Виды работ  |                         | Объем часов |
|---|---|-------------------------|-------------|
| 1   | 2   |                         | 3           |
| <b>Раздел 1</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |   |                         | <b>6</b>    |
| <b>Тема 1.1</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>    |
|   | 1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Участие в подготовке сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.   | 2                       |             |
| <b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                      |   |                         | <b>54</b>   |
| <b>Тема 2.1</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов                           | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>    |
|   | Участие в приготовлении, подготовке к реализации компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агара-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизирование фруктов. | 3                       |             |
| <b>Тема 2.2</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации  | <b>Виды работ</b>   | <i>Уровень освоения</i> | <b>6</b>    |
|   | Участие в приготовлении и отпуске киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя. Правила подачи, условия и сроки хранения.   | 3                       |             |

|  |   |                         |          |
|--|---|-------------------------|----------|
| киселей.   |   |                         |          |
| <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд                   | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в приготовлении начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами. | 3                       |          |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, варианты подачи. | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты. Варианты декорирования подачи.                         | 3                       |          |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких муссов, самбуков      | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона. Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамису.   | 3                       |          |
| <b>Тема 2.6</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд кремов, терринов  | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования. Варианты подачи, сервировки.  | 3                       |          |
| <b>Тема 2.7</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных десертов                       | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b> |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова», десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью,  | 3                       |          |

|   |  |                         |           |
|---|--|-------------------------|-----------|
| использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, теста фило                                 | ягодами.   |                         |           |
| <b>Тема 2.8</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов чизкейков, штруделей            | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации чизкейков : классического, шоколадного, творожного. Приготовление штруделей: яблочного, орехового, творожного, лимонного, клубничного.   | 3                       |           |
| <b>Тема 2.9</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов на основе круп, творога, яблок. | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации гренки с плодами и ягодами, приготовление горячего суфле. Приготовление и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник со сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового, глазированного абрикосового , горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление и подача блинчиков, яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте. | 3                       |           |
| <b>Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>         |  |                         | <b>12</b> |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков.                               | <b>Виды работ</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фрэппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Правила оформления и отпуска холодных напитков, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Приготовление холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов.                      | 3                       |           |

|  |   |                             |           |
|--|---|-----------------------------|-----------|
| <b>Тема 3.2</b><br>Приготовление,<br>оформление и<br>подготовка к<br>реализации горячих<br>напитков. | <b>Виды работ</b>   | <b>Уровень<br/>освоения</b> | <b>6</b>  |
|  | Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. | 3                           |           |
| <b>Всего</b>   |   |                             | <b>72</b> |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>  |   |                             |           |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – организации), на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

ледогенератора;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саламандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,; термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники

суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,  
блюдо прямоугольное, соусники

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
34. 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.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### **Электронные**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

#### *Электронные*

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится непрерывно.

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Рабочая программа практики;
2. Задания для учебной производственной практики;
3. План-график контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
4. Договоры с социальными партнерами об организации практики;
5. Приказ о распределении обучающихся по базам практики.

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

заключает договоры на организацию и проведение практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации (базы практики):

заключают договоры на организацию и проведение практики;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику в организации оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики (*в организациях*) обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики на базе организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (при прохождении практик в организации).

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. При прохождении практики в организации обучающийся прилагает к дневнику таблицу прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации 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.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### **3.4. Кадровое обеспечение производственной практики**

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой от колледжа:

дипломированные специалисты – мастера производственного обучения, преподаватели дисциплин профессионального цикла,

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Руководители производственной практики от организации назначаются руководителем организации из числа высококвалифицированных работников организации.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 4.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие видов выполняемых работ (виду и способу механической термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями,</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>безопасная правка ножей;<br/> – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;<br/> соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>   |   |
| <p><b>ПК 4.2.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br/> приготовленные холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br/> технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 4.3.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>  | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br/> приготовленные горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br/> технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ПК 4.4.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>               | <p>Технологический процесс приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;<br/> приготовленные холодные напитки разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;<br/> технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/> - заданий экзамена</p>                              |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | квалификационного по модулю;   |
| <b>ПК 4.5.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие напитки разнообразного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.  | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК. 01.</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– эффективность поиска информации;</li> <li>– определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</li> <li>– оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</li> </ul>   | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена                              |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | квалификационного по модулю;   |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>  | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК. 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                              | соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;<br>оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности; | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | актуальность используемой нормативно-правовой документации;<br>точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии  | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <b>ОК. 06</b>   | – понимание значимости своей профессии  | <b>Текущий контроль:</b>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> |  | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>                               |
| <p><b>ОК. 07</b><br/> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>    | <p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/> эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 09</b><br/> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>   | <p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>                          | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/> - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 10</b><br/> Пользоваться профессиональной</p>  | <p>– понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;<br/> – применение нормативной документации в</p>           | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>документацией на государственном и иностранном языках</p>                                   | <p>профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</li> <li>– составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</li> </ul>                           | <p>в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul>  |
| <p><b>ОК 11.</b><br/>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</li> <li>– составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</li> <li>– эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
III. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
для студентов, обучающихся по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Пенза, 2023**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам: 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 18.00.00 «Химические технологии», 43.00.00 «Туризм и сервис»

Рабочая программа учебной практики УП 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № \_ от «\_ \_» \_\_\_\_\_ 202 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г.

Разработчик: Гладышева В.В., мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                   | <b>Стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                           | <b>7</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>14</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>19</b>         |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Освоение учебной практики ПП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента направлено на развитие общих компетенций:

| Код   | Общие компетенции   |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности               |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |
| ЛР 15 | Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле  |
| ЛР 18 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации                        |
| ЛР 21 | Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела  |
| ЛР 24 | Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела  |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями:

|         |   |
|---------|---|
| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
| ВД 5    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                    |
| 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                                       |

В результате освоения учебной практики УП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента студент должен:

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>                           |
| <b>Уметь</b>                   | <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p> |
| <b>Знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> |
|--|---|

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:**

всего – 252 часа, в том числе

в рамках ПМ.05 – 252 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.2. Тематический план и содержание ПП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

| Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики   | Виды работ  | Объем часов |           |
|--|---|-------------|-----------|
| 1  | 2   | 3           |           |
| <b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента      |   |             | <b>36</b> |
| <b>Тема 1.1</b> Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | <b>Виды работ</b>   |             |           |
|  | 1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Участие в подготовке сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд   | <b>6</b>    |           |
|  | 2. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).   | <b>6</b>    |           |
|  | 3. Проверка наличия сырья, составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом).<br>Участие в приемке по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | <b>6</b>    |           |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация хранения и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                              | <b>Виды работ</b>   |             |           |
|  | 1. Участие в подготовке к реализации (презентации) хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, сервировки и творческого оформления кондитерских изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  | <b>6</b>    |           |
|  | 2. Участие в организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  | <b>6</b>    |           |
|  | 3. Участие в упаковке готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных,  | <b>6</b>    |           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  |           |
| <b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> |  | <b>42</b> |
| <b>Тема 2.1</b><br>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.   | <b>Виды работ</b>  | <b>6</b>  |
|  | Участие в приготовлении сиропов для промочки, сиропа инвертного. Правила и режим варки. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                   |           |
| <b>Тема 2.2</b><br>Приготовление глазури сырцовой, виды глазури.   | <b>Виды работ</b>  | <b>6</b>  |
|  | Участие в приготовлении глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Виды глазури в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. |           |
| <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление карамели. Виды карамели.  | <b>Виды работ</b>  | <b>6</b>  |
|  | Участие в приготовлении карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |           |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление посыпок и крошки.   | <b>Виды работ</b>  | <b>6</b>  |
|  | Участие в приготовлении посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.   |           |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов и   | <b>Виды работ</b>  | <b>6</b>  |
|  | 1. Участие в приготовлении сливочных, белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Участие в приготовлении украшений из кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  |           |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| подготовка к использованию  | 2. Участие в приготовлении заварных кремов, кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок). Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Участие в приготовлении украшений из кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.      | 6         |
| <b>Тема 2.6</b><br>Приготовление сахарной мастики и марципана   | <b>Виды работ</b>  | 6         |
|   | Участие в приготовлении сахарной мастики и марципана для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.  |           |
| <b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b> |  | <b>36</b> |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий   | <b>Виды работ</b>  | 6         |
|   | Участие в приготовлении фаршей и начинок. Подготовка к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др... Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.                             |           |
| <b>Тема 3.2</b><br>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.                            | <b>Виды работ</b>  | 6         |
|   | 1. Участие в приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (беляши, пирожки жареные, печеные). Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.  |           |
|   | 2. Участие в приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста хлеб национальных кухонь (лаваш, пури, матнаш, раздан, чабата), пончики. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.         | 6         |
| <b>Тема 3.3</b><br>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста                                | <b>Виды работ</b>  | 6         |
|   | Участие в приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (пирожки печеные, расстегаи, пончики, ватрушки с творогом, пироги закрытые, хлеб первого, высшего сорта, ржаной хлеб). Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |           |
| <b>Тема 3.4</b><br>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий   | <b>Виды работ</b>  | 6         |
|   | Участие в приготовлении сдобного дрожжевого теста и изделий из него: булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полукрытые). Требования к качеству, условия и сроки хранения.   |           |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| сдобного дрожжевого теста   |  |           |
| <b>Тема 3.5</b><br>Приготовление дрожжевого слоеного теста.   | <b>Виды работ</b>  | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении дрожжевого слоеного теста и изделий из него: круассаны, пироги, ватрушка венгерская. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.<br>Соблюдение правил охраны труда.   |           |
| <b>Раздел 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  | <b>24</b> |
| <b>Тема 4.1</b><br>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из сдобного пресного теста                   | <b>Виды работ</b>  | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении сдобного пресного теста и изделий из него: тарталетки, валованы, калачики.<br>Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских.  |           |
| <b>Тема 4.2</b><br>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из вафельного теста.                         | <b>Виды работ</b>  | <b>6</b>  |
|   | Участие в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста (вафли с различными начинками, мягкие вафли, торты вафельные, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.   |           |
| <b>Тема 4.3</b><br>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного теста.                         | <b>Виды работ</b>  | <b>6</b>  |
|   | 1. Участие в приготовлении пряничного теста заварным способом и изделий из пряничного теста: пряник братский, пряники заварные, фирменный пряник. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.<br>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий. |           |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | <p>2. Участие в приготовлении пряничного теста сырцовым способом и изделий из пряничного теста: пряники сырцовые, фирменный пряник. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>  | 6         |
| <b>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b> |  | <b>78</b> |
| <b>Тема 5.1</b><br>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста.                | <b>Виды работ</b>  | 6         |
|   | <p>Участие в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста (пирожные - кремовые, фруктово-желейные, глазированные), нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки), печенье. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> |           |
| <b>Тема 5.2</b><br>Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше).                                 | <b>Виды работ</b>  | 6         |
|   | <p>1. Участие в приготовлении бисквита основного с подогревом. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста (рулеты, пирожные). Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>   |           |
|   | <p>2. Участие в приготовлении бисквита холодным способом (буше). Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста (рулеты, пирожные). Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>   | 6         |
| <b>Тема 5.3</b>   | <b>Виды работ</b>  | 6         |

|   |  |                                 |
|---|--|---------------------------------|
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента.</p>                        | <p>Участие в приготовлении заварного теста и изделий из него: трубочки, кольца, шарики профитроли, торты способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>   |                                 |
| <p><b>Тема 5.4</b><br/>Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушного, воздушно-орехового и миндального теста разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Участие в приготовлении воздушного, воздушно-орехового, миндального п/ф и изделий из него : меренги, воздушное пирожное, безе. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> <p>Участие в приготовлении миндального п/ф и изделий из него : макаруны. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> | <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> |
| <p><b>Тема 5.5</b><br/>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста</p>                                  | <p><b>Виды работ</b></p> <p>Участие в приготовлении слоеного полуфабриката и изделий из него: трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>   | <p><b>6</b></p>                 |
| <p><b>Тема 5.6</b><br/>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового теста</p>                                | <p><b>Виды работ</b></p> <p>Участие в приготовлении крошкового полуфабриката и изделий из него: крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий..</p>   | <p><b>6</b></p>                 |

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| <p><b>Тема 5.7</b><br/>Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов</p>                   | <p><b>Виды работ</b></p> <p>Участие в приготовлении бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торты бисквитно-кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый», и формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> | <p><b>6</b></p> |
| <p><b>Тема 5.8</b><br/>Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, слоеных тортов</p>            | <p><b>Виды работ</b></p> <p>Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>  | <p><b>6</b></p> |
| <p><b>Тема 5.9</b><br/>Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и комбинированных тортов</p>  | <p><b>Виды работ</b></p> <p>Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>  | <p><b>6</b></p> |
| <p><b>Тема 5.10</b><br/>Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и комбинированных тортов</p> | <p><b>Виды работ</b></p> <p>Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации воздушных тортов: « Киевский», « Ярославна». Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>  | <p><b>6</b></p> |
| <p><b>Тема 5.11</b></p>  | <p>Виды работ</p>   | <p><b>6</b></p> |

|  |   |            |
|--|---|------------|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации комбинированных тортов | Участие в приготовлении, оформлении и подготовка к реализации комбинированных тортов « Спортивный», торт « Персиковый». Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. |            |
| <b>Всего</b>   |   | <b>216</b> |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>              |   |            |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

ледогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саламандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитрат тестер;

машина для вакуумной упаковки;

терм упаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; терм боксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;  
венчик;  
миски (нержавеющая сталь);  
сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники

суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

***Основные источники (печатные):***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
34. 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.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### **Электронные**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
- 4.Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

#### **Электронные**

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Положение о практике;
- 2.Программа практики;
3. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к дневнику учебной практики обучающийся оформляет технологическую карту на определенное изделие.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: дипломированные специалисты - преподаватели дисциплин профессионального цикла.

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|---|--|---|
| <p><b>ПК 5.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм;<br/>подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности;<br/>подготовка сырья и материалов</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.   |   |
| <b>ПК 5.2.</b><br>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные отделочные полуфабрикаты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой. | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного модулю; |
| <b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  | Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные хлебобулочные изделия и хлеб соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.  | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного модулю; |
| <b>ПК 5.4.</b><br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные мучные кондитерские изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой  | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br>- заданий экзамена квалификационного модулю; |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>ПК 5.5.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; пирожные и торты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 01.</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– эффективность поиска информации;</li> <li>– определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие задач поиска информации профессиональной</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>   | <p>ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</li> </ul> | <p>заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>   |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>– оформление профессиональной документации в соответствии</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</p>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>действующими языковыми нормами и правилами</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>  | <p>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>   |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</li> <li>– применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией;</li> <li>– адекватное ситуации</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;<br/>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление простых связанных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</li> </ul>   | <p>модулю;</p>   |
| <p><b>ОК 11.</b><br/>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</li> <li>– составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</li> <li>– эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;</li> <li>- заданий экзамена квалификационного по модулю;</li> </ul> |

