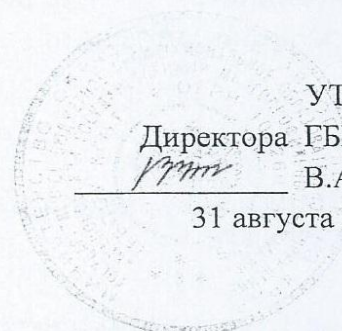


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «Ресторатор»  
\_\_\_\_\_  
А.Б.Ли  
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директора ГБПОУ КГМТ  
\_\_\_\_\_  
В.А.Винокуров  
31 августа 2020 г.

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Кисловодск, 2020 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна  
Бороденко Елена Викторовна  
Курбатова Людмила Александровна  
Макарова Ирина Владимировна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелля Ивановна  
Сафарова Севилия Вагифовна  
Семенова Марина Александровна  
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор Ли Анатолий Борисович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b> <b>ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1.Область применения программы**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**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.

## **1.2.Цели и задачи:**

**Целью производственной практики является:**

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

**Задачами производственной практики являются:**

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

## **1.3.Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики**

Вид профессиональной деятельности:

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения производственной практики должен:

**иметь практический опыт:**

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

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении,

творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

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

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### **1.3 Результаты освоения производственной практики**

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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

**Освоение общих компетенций (ОК):**

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

**1.4. Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

**1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики - 72 часа.**



## 2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Тематический план и содержание производственной практики

Компетенции	Виды работ	Темы выполняемых работ	Объем часов
ПК 4.1, 4.2.	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению желе в ассортименте.	<b>6</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению киселей в ассортименте.	<b>6</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению муссов в ассортименте.	<b>6</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению самбуков в ассортименте	<b>6</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению мороженого в ассортименте	<b>6</b>
ПК 4.1, 4.3.	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>		<b>6</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению яблоки печеные, сладкого плова.	<b>6</b>
ПК 4.1, 4.4.	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</b>		<b>18</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению компотов в ассортименте,	<b>6</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению молочных напитков в ассортименте.	<b>6</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению холодного кофе, чая.	<b>6</b>
ПК 4.1, 4.5.	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>18</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению чая зелёного, черного	<b>6</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению кофе в ассортименте	<b>6</b>
		Отработка практических навыков по приготовлению шоколада, кофейных напитков.	<b>4</b>
<b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>			<b>2</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>72</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

**Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков**

Стул со спинкой -1	Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) - 2	Котломоечная машина GS 650 -1
Стол учителя -1		Кофеварочная машина 2 GR EVOLUTION WHITE -1
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Конвектомат В 1011 i -1	Кофемашина La Spaziale S2 EK 2G 1H 1H 2D -1
Ноутбук HPE1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/BT/C/W8 -1	Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1	Кофемолка CAIMANO STARTER ON-OFF -3
Принтер -1	Аппарат вакуумной упаковки Henkelman SuperJumbo 42 -1	Куттер Robot-Coupe R 4 -1
Сканер Canon -1		Линия самообслуживания- 1
Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1	Аппарат для приготовления чая и кофе электрич. СК 20 -1	Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1
Зонт вытяжной 1200*1200*350мм -1	Аэропресс -1	Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1
Рабочее место №1 (линия раздачи) -1	Бак на колесах -6	Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1
Рабочее место №2 (линия раздачи) -1	Блендер Bar Boss -2	Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1
Рабочее место бармена (зал столовой) -1	Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1
Рукомойник (студия-лаборатория) -2	Ванна моечная 1-секционная -3	Миксер MACAP F 4 -1
Рукомойник -7	Ванна моечная 1-секционная с сушкой -1	Мясорубка МИМ-300, Торгмаш (оборудование) -1
Стеллаж 1200*400*1800мм -4	Ванна моечная 2-х секционная -5	Овощерезка CL50 Robot Coupe (оборудование) -1
Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2	Весы порционные SW-10 CAS (оборудование) -3	Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1
Шкаф для барной стойки -5	Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2	
Шкаф встроенный для посуды -1	Котел электрический E-B-85/900 -1	



ОхладительшоковыйBC 1411 -1	Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1	Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1
Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5	Стол производственный 1200*700*850 -4	Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1
Планетарный миксер, 5KPM5U KilchenAld -1	Стол производственный 1500*700*850 -3	Шпилька для гастроёмкостей на колесах -3
Плита индукционная напряжение 220В -1	Стол производственный 1700*700*850 -3	Шпилька для листов на колесах -2
Пресс (темпер) для кофе MOTTA 53 мм -1	Стол производственный 1800*700*850 -5	Электрическая плита VE -40 -5
Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1	Стол производственный 900*800*850 -1	Электропанель BALLU Camino BEC/MR- 1500(мех.упр.) -1
Расстоечный шкаф HP 16KN -1	Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1	Электроплита -4
Регенератор RG 10b -1	Тележка для сбора подносов-5	Электроплита однокомфорочнаянизкого располож. UNIS VSE 6 - 1
Риммер для маргариты 3- х ступенч. 20*16*7 см St- 1	Тележка сервировочная- 6	Венчик -4
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудо вание) -1	УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1	Венчик 30см MACO/WP30P -1
Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1	Универсальная взбивальная машина RE- 22N-V в сборе 60/30л -1	Венчик 35см MACO/WP35P -5
Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1	Утюг Philips GC 4410 -1	Венчик тяжелый L35 Pujadas -1
Стол для отходов -1	Фритюр -1	Гастроёмкость 530*325*100мм -6
Стол производственный 1000x600x850 -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН- 12,85(оборудование)- 1	Гастроёмкость 530*325*200мм- 5
Стол кондитерский 1800*700*850мм -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН- 14,69(оборудование)- 1	Гастроёмкость 530*325*20мм -5
Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6	Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2	Гастроёмкость 530*325*65мм -12
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Шкаф жарочный -1	Гастроёмкость GN 1/1 - 20 (Gasromix) -6

Гастроемкость GN 1/1 - 65 (Gasromix) -18	Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5	Миска глубокая Д16см - 10
Гастроемкость GN 1/1 - 65 перфорирован. (Gasromix) -12	Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2	Миска глубокая Д24см - 6
Гастроемкость GN 2/3 - 20 (Gasromix) -12	Кастрюля 3 л двойное дно -12	Миска глубокая Д28см - 6
Гастроемкость GN 2/3 - 65 (Gasromix) -12	Кастрюля с крышкой 11 л -11	Миска 24 см -8
Гастроемкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6	Кастрюля с крышкой 20 л -2	Молоток для отбивания мяса Д-57 -2
Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5	Кастрюля с крышкой 3 л - 4	Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4
Гастроемкость перфорирован. 530*325*100мм -6	Кастрюля с крышкой 5 л -3	Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4
Гастроемкость перфорирован. 530*325*150мм -6	Кастрюля с крышкой 50 л -1	Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3
Гастроемкость перфорирован. 530*325*40мм -3	Коврик барный 59х8 см.черн -2	Насадка "Звезда d2мм нерж BS102 Martellato(10110080/2611 10/0025127/18 -1
Гастроемкость перфорирован. 530*325*65мм -6	Коврик для темпингаCafelatFlat -1	Нож для овощей универсальный -2
Гастроемкость перфорирован. 530*325*40мм -6	Корзина для мусора -3	Нож для овощей -3
Доска разделочная -36	Крышки для гастроемкостей -6	Нож столовый -324
Доска разделочная п/п 25х15х1 см белая ST -2	Кувшин мерный 1 л. -1	Нож универсальный -5
Дуршлаг Д260мм -4	Кувшин мерный пласт. 500мл -6	Нож хлебный -2
Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624-18)(10126040/251109/000 6707/51,ИТАЛИЯ -1	Лист пекарский -2	Нож десертный- 6
	Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2	Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel -4
	Лопатка -6	Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4
	Лопатка кулинарная -2	Нож консервный Lux 07201 -2
	Лопатка L=20 Luxstahi - 12	Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3
	Магнитный держатель -6	

Нож-шеф разделочный -8	Блюдо овальное Д30см -33	Соусник 200мл -71
Поднос пластиковый - 212	Блюдце Д15см -298	стакан 310 мл -6
Поднос пластик -24	Бокал для бренди 390 мл -209	Тарелка для подачи десерта - 226
Подставка для досок -2	Бокал для вина 210 мл - 195	Тарелка мелкая Д 21см - 295
Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 - 5	Бокал -флюте 190 мл - 215	Тарелка мелкая Д 24см -316
Подставка для холдера классическая Cafelat- 1	Бульонная чашка 320 мл -115	Фужер 190мл - 6
Сито -2	Вилка столовая -278	Фужер для вина 190 мл -6
Сито d=250 -12	Кувшин 1300 мл -71	Фужер для вина 250 мл- 6
Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6	Ложка соусная 100гр. - 10	Фужер для коктейля -6
Сковорода Д22мм -6	Ложка чайная -212	Фужер для коньяка -6
Сковорода Д36мм -4	Ложка столовая -212	Фужер для шампанского -6
Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlkt 1493 -2	Миска глубокая Д 30см -38	Хайбол 285 мл -192
Совок для сыпучих продуктов -4	Набор 3-х банок 370 мл - 1	Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл - 18
Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2	Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1	Чашка чайная 200 мл - 445
Терка четырехсторонняя -2	Набор мельница д/перца +солонка -1	
Толкушка деревянная большая (типб) -1	Набор рюмок сигнатур- 6	
Циновка СЕНСОЙ -2	Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2	
Шумовка -6	Набор столовых приборов (30пр)- 1	
Щипцы сервировочные -1	Рюмка-бистро 50 мл -187	
Блюдо овальное Д24см -32	Салатник -3	
	Салатник Д14см -175	
	Сотейник 1,7л с ручкой - 19	

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики ;

- аттестационный лист;

- характеристика.

#### **Дополнительные материалы:**

- Отзывы с места практики,

- Приказы о поощрениях с места практики.

- В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

- При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,

- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

#### **Отчетная документация мастера производственного обучения:**

- договора о прохождении практики;

- приказы о направлении обучающихся на производство;

- аттестационный лист;

- оценочную ведомость;

- сводную ведомость;

- материалы дифференцированного зачета;

- отчёты по практике.

### **3.3. Литература**

#### **Основные источники:**

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 141 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. Богачева, А. А. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 174 с. — (Среднее профессиональное образование).

5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).

#### **Дополнительные источники:**

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с.
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с

20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИль).

21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

22. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

#### **Электронные издания:**

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. 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.

4. 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).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>



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

(видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>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</b>	<p>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:</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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</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</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике;</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете</li> </ul>

	<p>сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p><b>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое</b></p>	<p>Подготовка, обработка основных продуктов и дополнительных ингредиентов различными методами (вручную и механическим способом)</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>-соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении по действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления блюд по виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>-профессиональная демонстрация</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике;</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете</p>

<p><b>оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<p>навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</p> <p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы обработанного сырья, готовых блюд требованиям рецептуры;</p> <p>-точность расчетов закладки сырья при изменении выхода блюд, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых сладких блюд и напитков требованиям рецептуры;</p>	
---	---	--

	-аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых блюд для отпуска на вынос.	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</b>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</b>	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</b>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно</b>	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	экспертная оценка; -наблюдение

<b>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</b>		
<b>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</b>	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	экспертная оценка; -наблюдение
<b>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</b>	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-наблюдение
<b>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</b>	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	экспертная оценка; -наблюдение
<b>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</b>	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</b>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике

	профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--