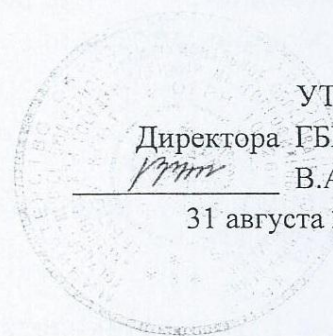


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ  
ТЕХНИКУМ»

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	8
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	17

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы производственной практики.**

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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

### **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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен::

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- подготовки рабочего места для порционирования, подачи упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов;
- разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
- организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов;
- сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов.

**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;
- организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, рецептура, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 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;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**1.3. Результаты освоения производственной практики**

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
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, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	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 - 108 часов.**

## 2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### 2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Компетенции	Виды работ	Темы выполняемых работ	Объем часов
ПК 3.1, 3.2.	Осуществить приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		6
		Инструктаж по технике безопасности. Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, организация непродолжительного хранения	6
ПК 3.1, 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		24
		Отработка практических навыков по приготовлению салатов из свежих продуктов в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению салатов из отварных продуктов в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению винегреты в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению салатов из консервированных овощей и грибов в ассортименте	6
ПК 3.1, 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		24
		Отработка практических навыков по приготовлению бутербродов простых в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению бутербродов сложных в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению канапе, сэндвичей в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных закусок из яиц, сыра, творога.	6
ПК 3.1, 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		24



		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из отварной рыбы в ассортименте,	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюда из жареной рыбы в ассортименте,	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюда из рыбной гастрономии в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюда из нерыбных продуктов моря в ассортименте	6
ПК 3.1, 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		28
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из отварного мяса в ассортименте	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из жареного мяса в ассортименте	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из мясной гастрономии в ассортименте	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из мяса птицы в ассортименте	6
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из мяса дичи в ассортименте	4
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2
ВСЕГО			108

### 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	HenkelmanSuperJumbo	Машина
Стол учителя -1	42 -1	картофелеочистная
Стол обеденный	Аппарат для	МОК-300М
1400*800*700 мм -35	приготовления чая и	(оборудование) -1
Ноутбук	кофе электрич. СК 20 -1	Мельница для льда с
HP E1/2/320G/15.6/Multi	Аэропресс -1	совком (CZ 25) St- 1
/WiFi/BT/C/W8 -1	Бак на колесах -6	Микроволновая печь,
Принтер -1	Блендер Bar Boss -2	мощность 0,7кВт -1
Сканер Canon -1	Бликсер Robot-Coupe	Миксер MACAP F 4 -1
Телевизор LG PLASMA	Blixer 4 -1	Мясорубка
50PJ360 -1	Ванна моечная 1-	МИМ-300, Торгмаш
Зонт вытяжной	секционная -3	(оборудование) -1
1200*1200*350мм -1	Ванна моечная 1-	Овощерезка CL50
Рабочее место №1	секционная с сушкой -1	Robot Coupe (оборудова
(линия раздачи) -1	Ванна моечная 2-х	ние) -1
Рабочее место №2	секционная -5	Овощерезка ROBOT
(линия раздачи) -1	Весы порционные	COUPE CL50 ULTRA
Рабочее место бармена	SW-10	-1
(зал столовой) -1	CAS (оборудование) -3	Охладитель шоковый В
Рукомойник	Весы настольные	С 1411 -1
(студия-лаборатория)	электронные SW-10	Пароконвектомат
-2	CAS (аккумулятор+	PALUX TOUCH N
Рукомойник -7	сеть)- 2	STEAM BASIC 611SL
Стеллаж	Котел электрический	-5
1200*400*1800мм -4	Е-В-85/900 -1	Планетарный миксер,
Стеллаж	Котломоечная машина	5KPM5U KilchenAld -1
перфорирован.	GS 650 -1	Плита индукционная
1200*500*1800мм -2	Кофеварочная машина 2	напряжение 220В -1
Шкаф для барной	GREVOLUTION WHIT	Пресс (темпер) для
стойки -5	Е -1	кофе MOTTA 53 мм -1
Шкаф встроенный для	Кофемашина LaSpaziale	Приточно-вытяжная
посуды -1	S2 EK 2G 1H 1H 2D -1	вентиляционная
Сплит система для	Кофемолка CAIMANO	система- 1
холодильной камеры	STARTER ON-OFF -3	Расстоечный шкаф HP
SD211SF (оборудование	Куттер Robot-Coupe R 4	16KN -1
) -2	-1	Регенератор RG 10b -1
Конвектомат В 1011 i	Линия	Риммер для маргариты
-1	самообслуживания- 1	3-х ступенч. 20*16*7 см
Конвекционная печь	Льдогенератор Scotsma	St-1
Retigo HP 8 (пекарский	nB 21 AS-M -1	Слайсер PRIMA 300
шкаф) -1	Машина	RHENINGHAUS (обору
Аппарат вакуумной	посудомоечная	дование) -1
упаковки	Winterhalter GS502 -1	

Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1	Холодильная камера сборно-разборная KXH-14,69(оборудован ие)- 1	Гастроемкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12
Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1	Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2	Гастроемкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12
Стол для отходов -1	Шкаф жарочный -1	Гастроемкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6
Стол производственный 1000х600х850 -1	Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1	Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5
Стол кондитерский 1800*700*850мм -1	Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1	Гастроемкость перфорирован. 530*325*100мм -6
Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6	Шпилька для гастроемкостей на колесах -3	Гастроемкость перфорирован. 530*325*150мм -6
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Шпилька для листов на колесах -2	Гастроемкость перфорирован. 530*325*40мм -3
Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1	Электрическая плита VE -40 -5	Гастроемкость перфорирован. 530*325*65мм -6
Стол производственный 1200*700*850 -4	Электропанель BALLU Camino	Гастроемкость эмалирован. 530*325*40мм -6
Стол производственный 1500*700*850 -3	BEC/MR-1500(мех.упр. ) -1	Доска разделочная -36
Стол производственный 1700*700*850 -3	Электроплита -4	Доска разделочная п/п 25х15х1 см белая ST -2
Стол производственный 1800*700*850 -5	Электроплита однокомфорочнаянизко горасполож. UNIS VSE 6 -1	Дуршлаг Д260мм -4
Стол производственный 900*800*850 - 1	Венчик -4	Дуршлаг сетчатый 18 см для супа
Стол с моечной ванной 1000х600х850 -1	Венчик 30см MACO/WP30P -1	(42624-18)(10126040/25 1109/0006707/51,ИТАЛ ИЯ -1
Тележка для сбора подносов-5	Венчик 35см MACO/WP35P -5	Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5
Тележка сервировочная- 6	Венчик тяжелый L35 Pujadas -1	Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2
УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1	Гастроемкость 530*325*100мм -6	Кастрюля 3 л двойное дно -12
Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1	Гастроемкость 530*325*200мм- 5	Кастрюля с крышкой 11 л -11
Утюг Philips GC 4410 -1	Гастроемкость 530*325*20мм -5	Кастрюля с крышкой 20 л -2
Фритюр -1	Гастроемкость 530*325*65мм -12	Кастрюля с крышкой 3 л - 4
Холодильная камера сборно-разборная KXH-12,85(оборудован ие)- 1	Гастроемкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6	Кастрюля с крышкой 5 л -3
	Гастроемкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18	Кастрюля с крышкой 50 л -1
	Гастроемкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12	Коврик барный 59х8 см.черн -2

Коврик для  
 темпинга Cafelat Flat -1  
 Корзина для мусора -3  
 Крышки для  
 гастроемкостей -6  
 Кувшин мерный 1 л. -1  
 Кувшин мерный пласт.  
 500мл -6  
 Лист пекарский -2  
 Ложка барменская с  
 металлической кнопкой  
 27 см. APS- 2  
 Лопатка -6  
 Лопатка кулинарная -2  
 Лопатка L=20 Luxstahi  
 -12  
 Магнитный держатель  
 -6  
 Миска глубокая Д16см  
 -10  
 Миска глубокая Д24см  
 -6  
 Миска глубокая Д28см  
 -6  
 Миска 24 см -8  
 Молоток для отбивания  
 мяса Д-57 -2  
 Молочник 600 мл;  
 Н=11. В=9 см- 4  
 Молочник 350 мл;  
 Н=90. L=115.  
 В=76мм;металлич- 4  
 Набор -нож столовый 2  
 пр. ГУРМЗ, ТН- 3  
 Насадка "Звезда d2мм  
 нерж BS102  
 Martellato(10110080/26  
 1110/0025127/18 -1  
 Нож для овощей  
 универсальный -2  
 Нож для овощей -3  
 Нож столовый -324  
 Нож универсальный -5  
 Нож хлебный -2  
 Нож десертный- 6  
 Нож для цедры  
 карбовочный (двойной)  
 Icel -4  
 Нож для цедры  
 карбовочный 15 см.  
 d=0.3+0.4см. APS- 4

Нож консервный Lux  
 07201 -2  
 Нож-8,3 универс.208мм  
 ChefLuxstahi -3  
 Нож-шеф разделочный  
 -8  
 Поднос пластиковый  
 -212  
 Поднос пластик -24  
 Подставка для досок -2  
 Подставка Пд  
 820\*584\*850  
 направляющие д/ПТ 1/1  
 -5  
 Подставка для холдера  
 классическая Cafelat- 1  
 Сито -2  
 Сито d=250 -12  
 Сковорода из  
 нержавеющей стали  
 двойное дно  
 d=220/41мм -6  
 Сковорода Д22мм -6  
 Сковорода Д36мм -4  
 Сковорода с ручкой  
 чугуна D=26,5 см  
 Luxstahlkt 1493 -2  
 Сок для сыпучих  
 продуктов -4  
 Стакан BARBOSS  
 (Контейнер к блендеру  
 Advance) -2  
 Терка  
 четырехсторонняя -2  
 Толкушка деревянная  
 большая (тип6) -1  
 Циновка СЕНСОЙ -2  
 Шумовка -6  
 Щипцы сервировочные  
 -1  
 Блюдо овальное  
 Д24см -32  
 Блюдо овальное  
 Д30см -33  
 Блюдце Д15см -298  
 Бокал для бренди 390  
 мл -209  
 Бокал для вина 210 мл  
 -195  
 Бокал -флюте 190 мл  
 -215  
 Бульонная чашка 320

мл -115  
 Вилка столовая -278  
 Кувшин 1300 мл -71  
 Ложка соусная 100гр.  
 -10  
 Ложка чайная -212  
 Ложка столовая -212  
 Миска глубокая Д  
 30см -38  
 Набор 3-х банок 370 мл  
 -1  
 Набор д/специй 2 пр.  
 дерево 15см- 1  
 Набор мельница  
 д/перца +солонка -1  
 Набор рюмок  
 сигнатур- 6  
 Набор-вилка столовая 3  
 пр. ГУРМЗ- 2  
 Набор столовых  
 приборов (30пр)- 1  
 Рюмка-бистро 50 мл  
 -187  
 Салатник -3  
 Салатник Д14см -175  
 Сотейник 1,7л с ручкой  
 -19  
 Соусник 200мл -71  
 стакан 310 мл -6  
 Тарелка для подачи  
 десерта - 226  
 Тарелка мелкая Д 21см  
 -295  
 Тарелка мелкая Д 24см  
 -316  
 Фужер 190мл - 6  
 Фужер для вина 190  
 мл -6  
 Фужер для вина 250 мл-  
 6  
 Фужер для коктейля -6  
 Фужер для коньяка -6  
 Фужер для  
 шампанского -6  
 Хайбол 285 мл -192  
 Чашка кофейная  
 "Торино"; фарфор;80  
 мл -18  
 Чашка чайная 200 мл  
 -445

### **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>

#### **Интернет-ресурсы**

1. Электронная библиотека [www.znaniyum.com](http://www.znaniyum.com)
2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

13. [http://varimparim.ru/prigitov\\_produktoy/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigitov_produktoy/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы  
[http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST\\_R\\_5118798.html](http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html) Нормативные документы



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

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Оценкой результатов освоения производственной практики является – дифференцированный зачет.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, умение работать с товаросопроводительными документами.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль:</li> <li>• Зачет по производственной практике</li> </ul>

	<p>инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	
<p><b>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Разработка ассортимента приготовления холодных соусов;  умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;  использование основных методов проверки качества сырья;  выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  расчет сырья для приготовления холодных соусов  осуществление точного и правильного взвешивания на весах;  организация технологического процесса приготовления холодных соусов, порционирование;  приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  контроль качества и безопасность подготовленных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль в форме: Зачет по производственной практике</li> </ul>
<p><b>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Разработка ассортимента приготовления салатов разнообразного ассортимента;  умение работать с товаросопроводительными документами;  умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;  использование основных методов проверки качества сырья;  выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  расчет сырья для приготовления салатов  осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль в форме:</li> <li>• зачет по производственной практике</li> </ul>

	<p>организация технологического процесса приготовления салатов;  порционирование;  оформление салатов;  приготовление салатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  контроль качества и безопасность подготовленных салатов</p>	
<p><b>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Разработка ассортимента холодных закусок и бутербродов ; канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  умение работать с товаросопроводительными документами;  умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;  использование основных методов проверки качества сырья;  выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;осуществление точного и правильного взвешивания на весах;организация технологического процесса иприготовление закусочных канапе и бутербродов;приготовление канапе и бутербродов, используя различные виды оборудования и инвентаря;  порционирование, оформление;  контроль качества и безопасность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль в форме:</li> <li>• Защиты практических работ;</li> <li>• Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>• Зачет по производственной практике</li> </ul>
<p><b>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p>	<p>разработка ассортимента холодных блюд из рыбы;  умение работать с товаросопроводительными документами;умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;использование основных методов проверки качества сырья;выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд;  осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы;;  подготовка рыбы для холодных блюд,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль в форме:</li> <li>• Защиты практических работ;</li> <li>• Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>• Зачет по производственнойпр актике</li> </ul>

	используя различные методы, оборудование и инвентарь; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность.	
<b>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</b>	<p>разработка ассортимента холодных блюд мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента умение работать с товаросопроводительными документами умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>подготовка для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность.</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы;; подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль в форме:</li> <li>• Защиты практических работ;</li> <li>• Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>• Зачет по производственной практике</li> </ul>

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 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</b>	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	экспертная оценка; -наблюдение
<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 профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике