

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

---

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»  
Балабанова А. Р.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер



г. Алушта, 2023

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии повар, кондитер 43.01.09. «Поварское и кондитерское дело» входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Лебедева Н.А. мастер производственного обучения ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных и профессиональных

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель ЦМК «\_\_\_\_\_» Дубова Т. Ю.

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ С.И. Крамар  
« » \_\_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАННО с работодателем

\_\_\_\_\_ (наименование  
предприятия, организации)

\_\_\_\_\_ (должность, подпись, ФИО)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

Автор составитель: мастер п/о Лебедева Н.А.

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>		Стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1.1 Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

**1.2. Цель и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики.**

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

**Иметь практический опыт:**

- В подготовке, уборке рабочего места;
- Подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;
- В (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; в ведении расчетов с потребителями;

**Уметь:**

- Подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Распознавать недоброкачественные продукты, выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом) подготавливать сырьё с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

**Знать:**

- 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);
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним, требования к качеству, условиями срокам хранения полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ассортимент, рецептов, требований к качеству, условиями срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 258 часа**

**1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:**

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т. д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12.	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 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, подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование тем практики</b>	<b>Количество часов</b>
<b>1</b>	Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья, исходных материалов к работе.	6
<b>2</b>	Выполнение работ по приготовлению соусов и заправок, подготовка сырья и исходных материалов для приготовления маринадов и заправок.	12
<b>3</b>	Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов разнообразного ассортимента.	60
<b>4</b>	Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению бутербродов и канапе разнообразного ассортимента.	30
<b>5</b>	Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента.	12
<b>6</b>	Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд и закусок из рыбы разнообразного ассортимента	18
<b>7</b>	Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из мяса, птицы и дичи разнообразного ассортимента.	90
<b>8</b>	Оформление отчета по производственной практике.	12
<b>9</b>	Защита отчета по производственной практике.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
Всего		252

### 3.2. Содержание производственной практики ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Количество часов
<b>Раздел 1. Практика – ориентированные занятия в форме практической подготовки</b>			
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья, исходных материалов к работе.	1. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий, подготовка оборудования, инвентаря. Подготовка сырья, исходных материалов к работе.	6
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Тема 2.1. Выполнение работ по приготовлению соусов и заправок, подготовка сырья и исходных материалов для приготовления маринадов и заправок.	2. Приготовление холодных соусов разнообразного ассортимента, организация непродолжительного хранения.	6
		3. Приготовление заправок и маринадов разнообразного ассортимента, организация непродолжительного хранения.	6
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Тема 3.1. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов разнообразного ассортимента.	4. Приготовление салата зеленого, салата зеленого с огурцами и помидорами, салата из соленых огурцов с луком.	6
		5. Приготовление салата из свежих помидоров и яблок, салата из свежих помидоров со сладким перцем, салата «весна», Приготовление салата из сырых овощей,	6

		салата из редиса, салата из цветной капусты.	
		6.Приготовление помидоров и зелени, салата из цветной капусты, овощей , плодов и ягод, салата «летнего», салата картофельного.	6
		7.Приготовление салата картофельного с сельдью, салата картофельного с грибами. Приготовление салата картофельного с огурцами или капустой, салата картофельного с крабовыми палочками	6
		8.Приготовление салата из маринованной свеклы с хреном, с яблоками; приготовление салата из свеклы с сыром и чесноком. Приготовление салата из редьки с жареным луком, салата из редьки с маслом или сметаной, салата из редьки с овощами.	6
		9.Приготовление салата яичного, рубленых яиц с маслом и луком, яиц фаршированных сельдью и луком, яиц под майонезом с гарниром, яиц с икрой или маслом селёдным.	6
		10.Приготовление салата столичного, салата мясного и салата с птицей или дичью.	6
		11. Приготовление салата рыбного, салата с рыбой горячего копчения или морепродуктами.	6
		12.Приготовление салата рыбного деликатесного, в том числе приготовление блюд региональных кухонь мира (икра из свежей рыбы).	6
		13. Приготовление винегрета овощного, винегрета с грибами, винегрета сельдью, винегрета мясного, винегрета рыбного, винегрета с кальмарами или морской капустой, в том числе приготовление блюд региональных кухонь мира (фасоль протертая холодная).	6

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Тема 4.1. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению бутербродов и канапе разнообразного ассортимента.	14. Приготовление открытых бутербродов: с сыром, с паштетом, с маслом, с сельдью, с рыбными гастрономическими продуктами.	6
		15. Приготовление открытых бутербродов с мясными гастрономическими продуктами.	6
		16. Приготовление закрытых бутербродов: с рыбными гастрономическими продуктами.	6
		17. Приготовление закрытых бутербродов с мясными гастрономическими продуктами, с сыром.	6
		18. Приготовление канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром, канапе с икрой. Приготовление канапе с рыбными гастрономическими изделиями, корзиночки и волованы с различными продуктами и кулинарными изделиями	6
ПК 3.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента.	Тема 5.1. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента.	19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента: помидоры, фаршированные яйцом и луком, помидоры фаршированные грибами, тыква в маринаде, баклажаны тушеные с помидорами.	6
		20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента: икра баклажанная, икра кабачковая, икра овощная, икра грибная, перец, фаршированный овощами.	6
ПК 3.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного	Тема 6.1. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд и закусок из рыбы разнообразного ассортимента.	21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических изделий разнообразного ассортимента: килька с яйцом и луком, рыба под майонезом, в том числе региональных кухонь мира (сельдь в маринаде).	6

сырья разнообразного ассортимента.		22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд рыбы: рыба заливная с гарниром, рыба жареная под маринадом.	6
		23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд рыбы: студень из рыбы.	6
ПК 3.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и субпродуктов разнообразного ассортимента.	Тема 7.1. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из мяса, птицы и дичи разнообразного ассортимента.	24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента: ассорти мясное.	6
		25. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента поросенок отварной с хреном.	6
		26. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента: филе птицы или дичи под майонезом.	6
		27. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента: заливное из птицы или дичи.	6
		28. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента: заливное из птицы или дичи.	6

		29.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента: мясо, птица, кролик или дичь жареные с гарниром.	6
		30.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента: мясо, птица, кролик или дичь жареные с гарниром.	6
		31.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи: паштета из печени.	6
		32.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи: паштета из печени.	6
		33.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи: паштета из дичи или птицы.	6
		34.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи: паштета из мяса в тесте.	6
		35.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи: паштета из мяса в тесте.	6
		36. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента: мясо или язык заливные.	6
		37.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из субпродуктов:	6

		студень из свиных голов.	
		38.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из субпродуктов: студень из субпродуктов птицы (региональный компонент, украинская кухня).	6
	Оформление отчета по производственной практике.	39. Оформление отчета по производственной практике	6
	Оформление отчета по производственной практике	40. Оформление отчета по производственной практике	6
	Защита отчета по производственной практике	41. Защита отчета по производственной практике	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			6
Всего			252

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики**

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. повар, кондитер.
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики**

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

### **Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. учебное пособие. 10-е изд. – М.: Академия, 2019.
- Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия». – 256с., 2019.
- Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс. – 374с., 2018.
- Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО.- 2-е изд., стер - М.: Издательский центр «Академия». – 128с., 2018.

- Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 96с., 2018.
- Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия». – 64с., 2019.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ 02): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д : Феникс. – 188с., 2018.
- Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 141с.2018.
- Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 192с., 2018
- Самородова И.П. приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студентов учреждений СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 128с., 2018.

#### *Дополнительная литература:*

- Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
- Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2019.
- Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2019.
- Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2019.

#### Электронные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (Электронный ресурс): постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003г. №98.

2. 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 2002г. №27

#### Интернет ресурсы:

1. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

2. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>

#### Нормативные акты:

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. о2015-01-01.-М.:Стандартинформ, 2014.- 8с.

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

Библиотекарь:

М.Н. Сенюшина.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

#### **Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

#### **Требования к руководителю практики от организации**

1. Соответствует требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности;
2. Согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.
3. предоставляет рабочие места обучающимся;
4. Обеспечивает обучающимся безопасные условия для прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
5. Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

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

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в

