



Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дубовский зооветеринарный колледж
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»



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

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

г. Дубовка
2023 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 и с учетом основной профессиональной образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дубовский зооветеринарный колледж им. А.А. Шарова»

Разработчик: Соловьева Екатерина Владимировна, мастер производственного обучения ГБПОУ «Дубовский зооветеринарный колледж им. А.А. Шарова»

Одобрено цикловой комиссией
общепрофессионального и
профессионального циклов

Протокол № 1 от «30» 08 2022г.

Председатель ЦК Соловьев Р.А.

Работодатель:



«28» 08 2022г

Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	5
2 Результаты освоения программы производственной практики	6
3 Тематический план и содержание производственной практики	9
4 Условия реализации программы производственной практики	23
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: 33.011 «Повар», 33.010 «Кондитер» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии «Повар, кондитер».

1.2. Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего – 252 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ 03 – 252 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** студенты должны приобрести практический опыт работы:

Таблица

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обучающийся должен иметь практический опыт в: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

2.2. Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного

	ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов МДК	Производственная практика, часов
ПК 3.1	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	46	6
ПК 3.2-3.6	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	132	246

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ) и тем	Содержание производственных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		6	
ПК 3.1-3.6 Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>2. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	6	3
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.		246	
ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.1. Приготовление открытых бутербродов.	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление открытых бутербродов.</p>	6	3

<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.2. Приготовление открытых бутербродов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление открытых бутербродов.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.3. Приготовление закрытых бутербродов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление закрытых бутербродов.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.4. Приготовление закрытых бутербродов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление закрытых бутербродов.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.5. Приготовление закусочных бутербродов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление закусочных бутербродов.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.6. Приготовление закусочных бутербродов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление закусочных бутербродов.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.7. Приготовление горячих бутербродов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление горячих бутербродов.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.8. Приготовление горячих бутербродов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление горячих бутербродов.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.9. Приготовление канапе</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление канапе</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.10. Приготовление салатов из сырых овощей.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление салатов из сырых овощей	6	3
ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.11. Приготовление салатов из сырых овощей.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление салатов из сырых овощей	6	3
ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.12. Приготовление салатов из вареных овощей.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление салатов из вареных овощей.	6	3
ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.13. Приготовление салатов из вареных овощей.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление салатов из вареных овощей.	6	3
ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.14. Приготовление сборных салатов	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление сборных салатов	6	3
ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.15. Приготовление сборных салатов	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление сборных салатов	6	3
ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.16. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.	6	3
ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.17. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.	1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.	6	3

<p>ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.18. Приготовление салатов из мяса и птицы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление салатов из мяса и птицы.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.19. Приготовление салатов из мяса и птицы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление салатов из мяса и птицы.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.20. Приготовление салатов-коктейлей.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление салатов-коктейлей.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.21. Приготовление салатов-коктейлей.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление салатов-коктейлей.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.22. Приготовление винегретов</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление винегретов.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.3. Тема 2.23. Приготовление фруктовых салатов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление фруктовых салатов.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.24 Приготовление гарниров для холодных блюд и закусок.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление гарниров для холодных блюд и закусок.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.25. Приготовление гарниров для холодных блюд и закусок.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление гарниров для холодных блюд и закусок.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. Тема 2.26. Приготовление соусов для холодных блюд и закусок.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление соусов для холодных блюд и закусок.</p>	6	3

<p>ПК.3.1. 3.2. Тема 2.27. Приготовление заправок для салата</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление заправок для салата</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.28. Приготовление закусок из овощей.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление закусок из овощей.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.29. Приготовление закусок из грибов.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление закусок из грибов.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.5. Тема 2.30 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.5. Тема 2.31 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.2. 3.4. Тема 2.32 . Приготовление холодных закусок сложного приготовления.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление холодных закусок сложного приготовления</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.5. Тема 2.33. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.5. Тема 2.34. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. 2. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов</p>	6	3

<p>ПК.3.1., 3.3.-3.6. Тема 2.35 Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.6. Тема 2.36. Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.6. Тема 2.37. Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.5. Тема 2.38. Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.5. Тема 2.39. Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.5. Тема 2.40 Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления.</p>	6	3
<p>ПК.3.1. 3.5. Тема 2.41 Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления.</p>	<p>1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления.</p>	6	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена.			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров.

Оборудование производственного кабинета:

Комплект ученической мебели

Стол с моечной ванной

Стол производственный с бортом

Мясорубка

Весы

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

Кухонная посуда и инвентарь

Средства обучения:

- учебно-методическое обеспечение профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий: «Нарезка овощей», «Фаршированные овощи», «Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы», «Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы», «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка домашней птицы», «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы», «Полуфабрикаты из рубленой массы» и так далее.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2020. – 400 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2020. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2020. – 160 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2020.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114- 3892-1. 166
9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978- 5-8114-6366-4.
13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е

изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

2. Электронные издания:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с. 168

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. 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 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
12. 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].
13. 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.
14. 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
15. 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»].

16. 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.phpshow_art=2758.

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил. 18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики процессе проведения производственных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения производственной практики, в рамках ПМ. 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» проходят аттестацию в форме экзамены.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных</p>	

	<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>тестовые задания; карточки; выполнение практических заданий.</p> <p>Аттестация в форме экзамена:</p> <p>самостоятельное выполнение индивидуального практического задания по всему разделу.</p>
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> –оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> –актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно	–эффективность участия в деловом общении для решения	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной	

	деятельности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p>–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>–адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>–точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>–правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>-презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>-оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>-определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>-презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>Текущий контроль экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике; заданий для самостоятельной работы</p> <p>экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>