

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
УЧЕБНОЙ**

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

**43.01.09 Повар, кондитер**  
код и наименования профессии

2023 г

202

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол № 1 от «30» августа 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования программы 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии

Юлия Сергеевна Круподер  
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР

Людмила Николаевна Иванченко  
(подпись Ф.И.О.)



Рабочая программа утверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания преподавателей и мастеров кулинарного  
отделения  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Рабочая программа утверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания преподавателей и мастеров кулинарного  
отделения  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Составители:

Орехова Наталья Алексеевна мастер производственного обучения ГБОУ СПО  
ЛНР «Краснолучского колледжа промышленности и сервиса»

(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....	стр.4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	стр.6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	стр.9
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	стр. 18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.	.. стр.23

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих 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 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.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности, обучающийся в ходе данного вида практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**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, 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.

**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.

**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

**1.3. Количество часов на учебную практику:**

Всего **198** часов

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения укрепления здоровья в процессе профессиональной Деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК1 0	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК1 1	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## Профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК3.1	Четкая организация и правильное выполнение подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	ПК 3.2	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления и хранения холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	ПК 3.3	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления и творческое оформление, и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе холодных закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.4	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе холодных закусок разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ПК 3.5	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 3.6</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
---	-------------------	--

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6	ПМ.03 <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</u>	198 часов Неделя – в соответствии с учебным планом.	В соответствии с учебным планом

### 3.2 Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Организация рабочего места в холодном цехе, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Охрана труда, Техника безопасности, правила санитарии и гигиены.	6
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	2.. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	6
		3. Методы приготовления и приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей, пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	6
		4. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству соусов для холодных блюд и закусок. Приготовление соуса майонез и его производных; соуса хрен, горчицы. Определение степени готовности соусов. Хранение и требования к качеству холодных соусов.	6

		<p>5. Приготовление заправок для холодных блюд разнообразного ассортимента,          Приготовление маринадов, желе мясного и рыбного. Определение степени готовности. Хранение и требование к качеству.</p>	6
<p>ПК 3.3.          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>		<p>6. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.          Приготовление салатов из сырых овощей с использованием различных технологий приготовления.          Требование к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.          Оформление, подача салатов из сырых овощей          Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из сырых овощей.</p>	6
		<p>7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.          Приготовление картофельных салатов с использованием различных технологий приготовления.          Требование к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.          Оформление и подача салатов картофельных.          Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.</p>	6
		<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.          Приготовление салатов из вареных овощей с использованием различных технологий приготовления.          Требование к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.          Оформление и подача салатов из вареных овощей.          Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.</p>	6

		<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Использование различных технологий приготовления. Определение степени готовности салатов для подачи. Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление салатов из мяса, птицы. Использование различных технологий приготовления. Определение степени готовности салатов для подачи. Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление винегретов с использованием различных технологий приготовления. Требования к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Оформление и подача винегретов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении винегретов.</p>	6
		<p>12. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Приготовление салатов фруктовых с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические, санитарно-гигиенические режимы приготовления. Оформление и подача салатов – коктейлей. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.</p>	6

		13. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление салатов региональных кухонь мира. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	14. Приготовление, оформление и подача мясных гастрономических товаров порциями. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Оформление и подача.	6
		15. Приготовление, оформление и подача рыбных гастрономических товаров порциями. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Оформление и подача.	6
		16. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья для бутербродов. - Приготовление открытых бутербродов (простых, сложных). Оформление и подача закрытых бутербродов и гастрономических продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	6
		17. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья для бутербродов. - Приготовление закрытых и горячих бутербродов. Оформление и подача закрытых и горячих бутербродов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	6

		<p>18. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>- Приготовление бутербродов – канапе применяя различные технологии. Оформление и подача бутербродов-канапе. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
		<p>19. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. Приготовление волованов, с различными продуктами. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p>	6
		<p>20. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. Приготовление корзиночек, с различными продуктами. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	6
		<p>21. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. Приготовление тарталеток с различными продуктами. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	6
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок разнообразного</p>	<p>22. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из овощей (перец, кабачки, баклажаны жареные, фаршированные овощи). Оформление и подача.</p>	6

	ассортимента	Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
		23. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей (икра овощная, кабачковая, свекольная, грибная и др) Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		24. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, сыра: яйца под майонезом с гарниром; яйца рубленные с маслом и луком; яйца фаршированные; яйца с икрой; салат яичный; сыр порциями. Определение степени готовности. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		25. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь с гарниром, сельдь рубленая, форшмак). Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из рыбы.	6
		26. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (рыба отварная с гарниром и хреном, рыба заливная, рыба жареная под маринадом, галантин из рыбы). Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из рыбы.	6
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней	27. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление блюд из мяса (мясо отварное с гарниром, мясожареное с гарниром.). Определение степени готовности. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении	6

	птицы, дичи разнообразного ассортимента	основных холодных блюд и закусок	
		28. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление блюд из мяса: мясо заливное; язык заливной: мясное ассорти. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		29. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление блюд из мясoproдуктов : паштет из печени. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		30. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление холодных блюд из, птицы: птица отварная с гарниром; птица жареная с гарниром. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		31. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление блюд из птицы: (птица заливная, студень из субпродуктов птицы; рулетов фаршированных и т.д.) Определение степени готовности. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		32. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов региональной кухни. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
		33. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление холодных блюд из,	6

		птицы региональной кухни. Оформление и подача. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Дифференцированный зачет	
	<b>Всего часов</b>		<b>198</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по реализации профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматривается следующая основная документация по учебной практике:

- положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программа учебной практики;
- учебный план по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
- перечень учебно-производственных работ
- расписание занятий;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- график проведения учебной практики;
- инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий);

### 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Учебная кухня – ресторан в образовательном учреждении, оснащена современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

С руководителями баз практики заключаются договора, обучающиеся направляются для прохождения практики, согласно графика.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

бойлер для горячей

воды -1 шт.,

блендер-1 шт.,

слайсер-1 шт.,

миксер-1 шт.,

тостер -1 шт.,

мясорубка

МИМ-80 -1 шт., мясорубка

МИМ-60 -1 шт.,

плита электрическая

ПЭСМ-4Ш -1 шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 - 2 шт., холодильный

шкаф ШХ-0,4 -1 шт.,

котел КПЭ250 -1шт., электросковорода -1шт., электрофритюрница-1шт.,  
электрочайник-1шт.,  
микроволновая  
печь-1шт.,  
ванна-мойка - 4шт.,  
стол обеденный -15шт., стол  
металлический - 12шт., стол  
производственный -12шт.,  
стол-стойка -3шт.,  
шкаф-витрина - 2шт., доска  
разделочная -78шт., ножи поварской  
тройки - 6шт.,  
шкаф подвесной -4шт., стеллаж  
передвижной -1шт., электронные  
весы -2шт.,  
весы настольные -1шт., весы  
циферблатные-1шт., кастрюля -12шт., сковородка -12шт., сотейник - 2шт.,  
лоток -12шт.,  
разнос -12шт.,  
сито -2шт.,  
черпак -12шт.,  
грохот -2шт.,  
противень - 6шт.,  
шумовка - 4шт.,  
вилка десертная -12шт., вилка  
закусочная -12шт.,  
вилки столовая -12шт.,  
лопатка - 6шт.,  
веселка - 4шт.,  
вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,  
яйцезрезка -1шт.,  
щипцы для  
салата -1шт.,  
колотница - 4шт.,  
соусник -15шт.,  
тарелка мелкая  
столовая -14шт.,  
тарелка глубокая  
столовая -14шт.,

#### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
4. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие /Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие /В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник /В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания /А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
7. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

#### **4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации.**

Руководство практикой осуществляется мастерами производственного обучения, а со стороны предприятия- руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

Мастер производственного обучения, непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере по профессии Повар, кондитер.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по

профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профессиональных организациях.

Производственная практика осуществляется на предприятия общественного питания по 1 и более человек. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Основные требования к компетенциям наставников производственного обучения:

- разработка содержания обучения с учетом законодательства в сфере профессионального образования, требований охраны труда экологической безопасности, научно- технического, технологического прогресса;
- обеспечение достижения студентами положительных результатов ( в том числе, создание условий, которые способствуют успешному обучению и развитию профессиональной культуры мотивация к деятельности, обратной связи со студентами);
- Выбор практик ориентировочных, интерактивных методов и материалов обучения соответственно целевой аудитории и использование их в соответствии с учебной или рабочей ситуацией, ориентация на компетенцию действия через качественное выполнение технологических, производственных процессов;
- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажа обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

#### **4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

В целях обеспечению безопасности обучающихся при выполнении заданий по учебной практике проводятся инструктажи по охране труда на основе:

- методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда;
- положение об организации работы по охране труда учебно-производственного процесса в ККПС;
- инструкции по ОТ Повар: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 21. Кондитер: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 23.
- инструкция по пожарной безопасности протокол №216 от 01.09.2020 г.
- инструкция № 1-п.
- рабочие программы профессиональных модулей.

Инструкция по охране труда при прохождении производственной практики на предприятиях регистрируются в журнале учета обучения по

профессиональным модулям с наличием личной подписи студентов.

Вводные, повторные, и целевые инструктажи с обучающимися проводятся и регистрируются в журнале регистраций инструктажей по охране труда.

Учет несчастных случаев с обучающимися ведется в журнале учета несчастных случаев по образовательному учреждению.

Продолжительность рабочего дня обучающихся в период учебной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий на практических/ лабораторных занятиях; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -выполнения заданий</p>

	<p>производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>экзамена по модулю;</p> <p>-экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления,</li> </ul>	

<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда</li> </ul>	
--	--	--

	<p>размеру и форме тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> </ul>

	профессиональной деятельности;	– заданий по учебной и производственной практике;
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	– заданий для самостоятельной работы
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 05</b> 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	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> 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	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные	

документацией на государственном и иностранном языках	профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026