

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УПР  
*Т.Н. Захарова*  
« 29 » 08 2020г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 03.

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

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено  
на заседании МК  
Протокол № 1  
от « 29 » 08 2020г.

Алейск 2020г

Программа производственной практики профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования)

Организация-разработчик: КГБПОУ «Алейский технологический техникум»

**Разработчики:**

Аниськова марина Яковлевна – мастер производственного обучения

Глухих Елена Петровна – преподаватель МДК высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА На заседании педсовета КГБПОУ «Алейский технологический техникум» Протокол № «__» __ 20__ г	Рассмотрена и одобрена предметно – цикловой комиссией Протокол № «__» __ 20__ г. Председатель ПЦК _____ /Кононеко Н.А./
---	---

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

#### 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы производственной практики

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики

1.5. Место прохождения производственной практики

#### 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение обучения

4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

### **Пояснительная записка**

Программа производственной практики профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» составлена для комплексного освоения обучающимся профессиональной деятельности по профессии по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии.

Задачей производственной практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. Для проведения практики заключают договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими предприятиями общественного питания «Русский чай», «Закусочная», кафе «У дороги», кафе «Давыдов», столовая воинской части, ресторан «Алейка».

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ОПОП СПО, с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практикой;
- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Практика завершается оценкой обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации.

## **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ .03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

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

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

## **1.2.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Задачей производственной практики является:

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;  
развитие общих и профессиональных компетенций; освоение современных производственных процессов;  
адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.  
Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. Для проведения практики заключают договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими предприятиями общественного питания кафе «Давыдов», «Закусочная», кафе «У дороги», столовая воинской части, ресторан «Алейка».

**В организации и проведении практики участвуют** образовательное учреждение и организации.

### **Образовательное учреждение:**

планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ОПОП СПО, с учетом договоров с организациями;  
заключают договоры на организацию и проведение практики;  
совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;  
осуществляют руководство практикой;  
контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

### **Организации, участвующие в организации и проведении практики:**

закключают договоры на организацию и проведение практики;  
согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;

издают приказ о прохождении практики обучающимися;  
предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;  
обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;  
проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль, при прохождении практики в организациях:

полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;  
соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Практика завершается оценкой обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь:

### **Практический опыт**

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

### **Умения**

-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

### **Знания**

-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.Место производственной практики в структуре ОПОП**

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.03.

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

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

### **1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики**

Трудоёмкость производственной практики в рамках освоения ПМ.03.01

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

Составляет- 96 часов

Сроки проведения производственной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

### **1.5.Место прохождения производственной практики**

Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная», кафе «Давыдов», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт», «ООО Общепит»

### **2.Результаты освоения программы производственной практики**

**Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** Является овладением обучающимися видом профессиональной деятельности , в том числе ПК и ОК



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

#### Профессиональные компетенции

- ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- 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

**Структура и содержание производственной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

**ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складирование неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении 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 регламента;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы применения, 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 безопасности готовой продукции.

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики</b>	<b>Содержание материала учебной/производственной практики</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

<p><b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>			
<p><b>ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>		<p><b>180 часа</b></p>	
<p><b>Тема1.</b> Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Приготовление открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p><b>Тема2.</b> Приготовление закрытых (сэндвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Подача гастрономических товаров и консерв порциями.</li> <li>5. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.</li> </ol>	<p>6</p>	<p>3</p>

	<p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p><b>Тема3.</b> Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
<p><b>Тема4.</b> Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</li> <li>3. Приготовление салатов из сырых овощей.</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
<p><b>Тема5.</b> Приготовление салатов из</p>	<p><b>Содержание:</b></p>		

<p>вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</li> <li>3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты.</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
<p><b>Тема6.</b> Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</li> <li>3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
<p><b>Тема7.</b> Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</li> <li>3. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и</li> </ol>	6	3

	<p>требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p><b>Тема8.</b> Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</p> <p>3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	3
<p><b>Тема9.</b> Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.</p> <p>3. Приготовление соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам.</p> <p>4. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.</p> <p>5. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	3
<p><b>Тема10.</b> Приготовление закусок из</p>	<p><b>Содержание:</b></p>		

овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</li> <li>3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности закусок.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
<b>Тема11.</b> Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц.</li> <li>3. Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности закусок.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
<b>Тема12.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</li> <li>3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок</li> </ol>	6	3

	<p>из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p><b>Тема13.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	3
<p><b>Тема14.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p>	6	3



	<p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p><b>Тема14.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов региональной кухни.. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</li> <li>3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов региональной кухни.</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности закусок.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
<p><b>Тема15.</b> Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья используемого для оформления.</li> <li>3. Выполнение украшений из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов.</li> <li>4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении .....</li> </ol>	6	3
<p><b>Тема16.</b> Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья используемого для оформления.</li> <li>3. Выполнение украшений из овощей, яиц, масла и желе.</li> <li>4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении .....</li> </ol>	6	3
<p><b>Тема17.</b> Приготовление холодных</p>	<p><b>Содержание:</b></p>		

<p>закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления.</li> <li>3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями.</li> <li>4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
<p><b>Тема18.</b> Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление галантина из рыбы.</li> <li>4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
<p><b>Тема19.</b> Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные.</li> <li>4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> </ol>	6	3

	<p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p><b>Тема20.</b> Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление рулетов фаршированных, заливного из мяса.</p> <p>4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	3
<p><b>Тема21.</b> Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление курицы фаршированной (галантин), сациви, паштет из печени.</p> <p>4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных</p>	6	3

	холодных блюд и закусок.		
<b>Тема22.</b> Приготовление горячих закусок из рыбы, морепродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление рыбы по-Волжски, жульена из рыбы, креветок в чесночном соусе и т.п.</li> <li>4. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
<b>Тема23.</b> Приготовление горячих закусок из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление горячих закусок жульены, люля-кебаб.</li> <li>4. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6	3
	<b>Дифференцированный зачет</b>	6	3



## 4.УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОЕ.И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

**4.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 4.2.1.Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. 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. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **4.2.2.Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### 4.2.3.Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

### 4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу - среднее профессиональное или высшее профессиональное 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

## 5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	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 <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - 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 экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>



	<p>хранения кухонной посуды и 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><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, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</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>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 размеру и форме тарелки;</li> <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,</li> </ul>	
--	---	--

	рецептуре -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-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; -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	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-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;	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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	
<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>ОК. 05</b> Осуществлять устную	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по	

и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	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	-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 документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные 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	

Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

#### ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

Требования к организации практики определяются ФГОС СПО (ГОС СПО),

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Организация учебной и производственной практик на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников.

Для руководства практикой студентов назначаются руководители практики от техникума и от предприятий (учреждений, организаций).

Руководителями практики от предприятий, учреждений и организаций назначаются высококвалифицированные специалисты соответствующего профиля.

Общее и учебно-методическое руководство практикой студентов осуществляют мастера производственного обучения и руководители практики.

Руководители практики от техникума:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий, принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещения их по видам работ;
- несут ответственность совместно с руководителями практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности;
  - осуществляют контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
  - оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к составлению отчетов по практике;
- оценивают результаты выполнения студентами программы практики.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Студенты, заключившие договор с предприятиями, учреждениями и организациями на их трудоустройство, производственную практику, как правило, проходят в этих организациях.

Каждый студент, направленный на практику, получает задание в соответствии с программой практики.

По окончании практики студент должен представить руководителю практики следующий комплект документов:

- задание на практику (Приложение А);
- дневник о прохождении практики (Приложение Б);
- отчет по практике (Приложение В)
- характеристика с места практики (Приложение Г)
- аттестационный лист по освоению профессиональных компетенций в период практики (Д)

Аттестация студентов по программе практики проводится в форме дифференцированного зачета с аттестационными оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Задание на практику

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Алейский технологический техникум»

Группа – \_\_\_\_\_

Профессия \_\_\_\_\_

**ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ**

Выдано студенту(ке)

\_\_\_\_\_  
(ф., и., о)

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_  
( должность, ф., и., о руководителя практики)

**Рабочая программа практики**

1	Наименование темы, раздела	Перечень работ	Количество часов
2	Тема 1.		
3	Тема 2.		
4	Тема 3.		
5			
6			
7			
8			
9	Подведение итогов, написание отчета о		
10	<b>Защита отчета (дифференцированный зачет)</b>		

Начало практики:                    20        года

Конец практики:                    20        года

Задание выдал

(ф., и., о.)

\_\_\_\_\_  
(подпись руководителя практики от техникума)

Задание принял

---

(ф., и., о.)

(подпись студента)

Дневник прохождения практики

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Алейский технологический техникум»

Дневник прохождения практики

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса, обучающегося (щейся) по профессии

\_\_\_\_\_ (наименование профессии)

\_\_\_\_\_ (ф., и.о)

Место практики \_\_\_\_\_

(название предприятия)

Руководитель практики от предприятия

(фамилия, имя, отчество)

Дата	Наименование работы	Результат работы (оценка)	Подпись руководител
1	2	4	
	<b>Тема 1.1.</b>		
и так далее		Перечень конкретно	
	Подведение итогов, написание отчета о пройденной практике.		
	Защита отчета		

Начало практики: 20 \_\_\_\_\_ года

Конец практики: 20 \_\_\_\_\_ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_ /

(подпись)

- руководитель практики от техникума



- /

(подпись)

(ф. и., о.)



Алейск

Шаблон характеристики

Характеристика

На студента(ку) \_\_\_\_\_ курса, обучающемуся (щейся) по профессии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*(наименование профессии )*

\_\_\_\_\_  
*(ф., и., о)*

База практики

Сроки практики

\_\_\_\_\_  
*(наименование организации) (период прохождения практики)*

- Описываем все, чем довелось заниматься во время практики – 6-7 строчек о том, какие задачи ставились и как грамотно они исполнялись, стоит упомянуть и о способности принимать самостоятельные решения, инициативность, способность проведения анализа производства и заключенных договоров.
- С чем новым пришлось познакомиться, какими методами удалось овладеть, какие новые производственные вершины были взяты за этот период.
- Описываем то, какими знания и навыки были продемонстрированы.
- Как показал практикант себя в общении, какой интерес к производственным задачам проявлялся. Стоит упомянуть про пунктуальность и адекватность реакции на критику и замечания старших коллег. Дисциплинированность, аккуратность и так далее.  
Заканчивается характеристика фразой – «Студент такой-то за прохождение практики заслуживает оценки « \_\_\_\_\_ ».

*Подпись и печать представителей от предприятия (директор, заместитель, руководитель практики и т.д.)*



