

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО  
с организацией  
ООО «Грант-Н»  
ООО «Кафе «Посиделки»  
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ  
СГКСТД  
Т.А. Санникова  
№ 173\_ от «29»\_08\_2018г

Акт согласования  
от «\_29\_»\_08\_2018 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА  
Предметной (цикловой)  
комиссией общественного питания  
Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.  
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Автор: Беспалова О.Н.

Эксперт: Косов Д.А.\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)  
Директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

программа производственной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	17

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

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

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью программы подготовки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

### **1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики**

Цель производственной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС

по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи производственной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, 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, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Всего – 360 часов (10 недель).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.



### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдая правила охраны труда на предприятии общественного питания.
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовить бульоны, отвары разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания.
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовить и оформить супы разнообразного ассортимента к реализации на предприятии общественного питания.
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Приготовить горячие соусы для разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания.
ПК2.5	Осуществлять приготовление,	Приготовить и оформить горячие блюда и гарниры из овощей , грибов,

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Приготовить и оформить горячие кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовить и оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы , нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Приготовить и оформить горячие блюда , кулинарные изделия, закуски из мяса , домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	
<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		12
Тема 1.1. Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдая правила охраны труда на предприятии общественного питания.	-подготовить рабочее место, оборудование, сырье для приготовления горячих блюд , кулинарных изделий, закусок .	6
	-соблюдать правила охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	6
<b>Раздел 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b>		42
Тема 2.1. Приготовить бульоны, отвары разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания. .	- подготовить сырье для приготовления бульонов	12
	- приготовить костный , мясокостныйи бульоны из птицы.	12
	- приготовить рыбный бульон	6
	- приготовить грибной, овощной отвары.	6
	- приготовить отвары на молоке и молочно-кислые	6
<b>Раздел 3. Характеристики приготовленных и оформленных супов разнообразного ассортимента.</b>		102
Тема 3.1. Приготовить и оформить супы разнообразного	- подготовить сырье для приготовления заправочных супов.	12
	- приготовить борщи, щи.	12
	-приготовить картофельные супы, супы с макаронными изделиями. и крупами.	12

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ассортимента к реализации. на предприятии общественного питания.	- приготовить солянки.	12
	- подготовить сырье для приготовления молочных супов	6
	- приготовить суп молочный с макаронными изделиями, крупами и овощами.	6
	- приготовить пюреобразные супы	12
	- подготовить сырье для приготовления прозрачных супов.	12
	- приготовить прозрачные и холодные супы	12
	- приготовить сладкие супы	6
<b>Раздел 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>		42
Тема 4.1.Приготовить горячие соусы для разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания.	-подготовить сырье для горячих соусов.	6
	- приготовить соусы мясные красные	6
	- приготовить соусы белые на мясном бульоне.	6
	- приготовить соусы на рыбном бульоне.	6
	- приготовить молочные и сметанные соусы.	6
	- приготовить грибные соусы.	6
	- приготовить холодные и сладкие соусы.	6
<b>Раздел 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		36
Тема 5.1.Приготовить и оформить горячие блюда и гарниры из овощей , грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	-подготовить сырье для приготовления горячих блюд из овощей , грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	6
	- приготовить блюда из припущенных и тушеных овощей.	6
	- приготовить блюда из жаренных и запеченных овощи .	12
	-приготовить блюда фаршированных овощей.	12
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий , закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>		24
Тема 6.1.Приготовить и	- подготовить сырье для приготовления блюд из яиц и творога.	6
	- приготовить блюда из яиц.	6

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

оформить горячие кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	- приготовить блюда из творога	12
<b>Раздел 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента</b>		36
Тема 7.1. Приготовить и оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- подготовить сырье для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
	- приготовить блюда из отварной и припущенной рыбы	6
	- приготовить блюда из тушеной, жаренной и запеченной рыбы.	6
	- приготовить блюда из котлетной массы.	6
	- приготовить блюда из морепродуктов.	12
<b>Раздел 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</b>		60
Тема 8.1. Приготовить и оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	- подготовить сырье для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика.	12
	- приготовить блюда из отварного и тушеного мяса.	12
	- приготовить блюда из жаренного и запеченного мяса.	12
	- приготовить блюда из рубленного мяса.	12
	- приготовить блюда из тушеных, жаренных птицы.	12
	Дифференцированный зачет	6
	Всего	360

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

### **4.1. Организация практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и организациями.

ГБПОУ СГКСТД осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики 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, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

## 4.2. Информационное обеспечение

### Основные источники

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. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. 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.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. 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.



Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. 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).
3. 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
4. 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
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники

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

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата <sup>1</sup>
	1.
ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены. 6. Правила электробезопасности при

<sup>1</sup> Должны соответствовать КОС по ПМ

	подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены..
ПК2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Внешний вид приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>2. Цвет приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>3. Запах приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>4. Вкус приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>5. Консистенция приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li><li>7. Время приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li><li>8. Хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</li><li>9. Инвентарь и оборудование при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</li><li>10. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента соблюдены.</li></ol>

	11. Правила электробезопасности при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК2.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления супов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение приготовленных супов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении супов разнообразного

	<p>ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении супов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении супов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p>ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Вес приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>2. Внешний вид приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Цвет приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Запах приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Вкус приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6. Консистенция приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8. Время приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>9. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p>

	<p>10 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>11 Правила электробезопасности при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента соблюдены..</p>
<p>ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>1 Внешний вид приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2 Цвет приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3 Запах приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4 Вкус приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5 Консистенция приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6 Вес приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7 Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p>

	<p>8 Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10 Время приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11 Хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12 Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14 Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
--	--

<p>ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li><li>7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li><li>8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</li><li>9. Последовательность выполнения</li></ol>
--	---



	<p>технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11. Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p>ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Запах приготовленных горячих</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p>
--	--

	<p>11. Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены..</p>
<p>ПК2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Консистенция приготовленных</p>

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11. Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении приготовления горячих</p>
--	--

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
--	--