

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

Директора Учреждения

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 холодных 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. /  
(подпись) (Ф.И.О.)

Согласовано  
Зам. директора по НМР  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/ Костина А.А. /  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«28» 08 2018 г.

Протокол № \_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_/  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № \_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_/  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:  
\_\_\_\_\_/ Головачева И.Г. /  
\_\_\_\_\_/ Беспалова О.Н. /  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«28» 08 2018 г.

Эксперт:  
\_\_\_\_\_/ Косов Д.А. /  
(подпись) (Ф.И.О.)  
директор ООО кафе «Посиделки»  
(ученая степень или звание, должность,  
наименование организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа производственной практики ПМ 03. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 7.09.2015 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.....	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	16

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

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

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

### **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:**

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

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**1.3.Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного.**

Всего – 216 часа (6 недель).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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
ПК3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, весоизмерительные приборы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятии общественного питания.
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Приготавливать и хранить холодные соусы, заправки на предприятии общественного питания.
ПК3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготавливать и оформлять, подготавливать к реализации салаты на предприятии общественного питания.
ПК3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации бутерброды, канапе, холодные закуски на предприятии общественного питания..

ПК3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготавливать , оформлять, подготавливать к реализации холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания.
ПК3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготавливать , оформлять, подготавливать к реализации блюда из мяса, домашней птицы, дичи на предприятии общественного питания.

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	
<b>Раздел 1. Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>6</b>
<b>Тема1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, весоизмерительные приборы для приготовления</b>	<b>- подготовить рабочее место и оборудование для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</b>	<b>6</b>

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

<p><b>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятии общественного питания.</b></p>		
<p><b>Раздел 2. Раздел 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок</b></p>		<p><b>72</b></p>
<p><b>Тема2. Приготавливать и хранить холодные соусы, заправки на предприятии общественного питания.</b></p>	<p><b>- приготовить соусы на рыбном, мясном бульонах</b></p>	<p>12</p>
	<p><b>- приготовить соусы на отварах овощных и грибных</b></p>	<p>12</p>
	<p><b>- приготовить соусы на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле</b></p>	<p>12</p>
	<p><b>-приготовить сладкие соусы</b></p>	<p>12</p>
	<p><b>- приготовить заправки для салата</b></p>	<p>12</p>
	<p><b>-приготовить маринады овощные</b></p>	<p>6</p>
	<p><b>- приготовить сметанные заправки с зеленью</b></p>	<p>6</p>
<p><b>Раздел 3 .Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</b></p>		<p><b>60</b></p>
<p><b>Тема3. Приготавливать и оформлять, готовить и подавать</b></p>	<p><b>- приготовить салаты из сырых овощей</b></p>	<p>12</p>
	<p><b>- приготовить салаты из отварных овощей</b></p>	<p>12</p>
	<p><b>- приготовить мясные салаты</b></p>	<p>12</p>

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

<b>реализации салаты на предприятии общественного питания.</b>	<b>- приготовить салаты из рыбы и морепродуктов</b>	<b>12</b>
	<b>- приготовить салаты коктейли</b>	<b>6</b>
	<b>- приготовить винегреты</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 4 Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок</b>		<b>12</b>
<b>Тема 4. Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации бутерброды, канапе, холодные закуски на предприятии общественного питания.</b>	<b>- приготовить открытые бутерброды сэндвичи, канапе.</b>	<b>6</b>
	<b>- приготовить сложные бутерброды</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>
<b>Тема 5. Приготавливать</b>	<b>- приготовить холодные закуски овощные</b>	<b>12</b>

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

<p><b>, оформлять, подготавливать к реализации холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания.</b></p>	<p><b>- приготовить холодные закуски рыбные и из морепродуктов</b></p>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Раздел 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.</b></p>		<p><b>36</b></p>
<p><b>Тема 6. Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации блюда из мяса, домашней птицы, дичи на предприятии общественного питания.</b></p>	<p><b>- приготовить холодные блюда из мяса</b></p>	<p><b>18</b></p>
	<p><b>- приготовить холодные блюда из домашней птицы и дичи.</b></p>	<p><b>18</b></p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		<p><b>6</b></p>
<p><b>Всего</b></p>		<p><b>216</b></p>

## **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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. 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.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 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. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
25. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 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. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

***Дополнительные источники:***

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

## 5. 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>
<b>ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	<p>1. Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>2. Подготовка оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>3. Подготовка сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>5. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента труда соблюдены.</p>

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

<p><b>ПК 3.2.</b> <b>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</b></p>	<p>1 Внешний вид приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2 Цвет приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3 Запах приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4 Вкус приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5 Консистенция приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6 Вес приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7 Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8 Время приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>9 Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>10 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>11 Правила электробезопасности при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p><b>ПК 3.3.</b> <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</b></p>	<p>1. Внешний вид приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2. Цвет приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Запах приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Вкус приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Вес приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>6. Температура подачи приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>7. Сервировка и оформление приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9. Время приготовления салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10. Хранение салатов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>11. Инвентарь и оборудование при приготовлении салатов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Санитарно-гигиенические</p>

	<p>требования при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13. Правила электробезопасности при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p><b>ПК 3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p>1. Внешний вид приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2. Цвет приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Запах приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Вкус приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Консистенция приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6. Вес приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7. Температура подачи приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8. Сервировка и оформление приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного</p>

	<p>ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10. Время приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11. Хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p><b>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b></p>	<p>1 Внешний вид приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2 Цвет приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3 Запах приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4 Вкус приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5 Консистенция приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного</p>

	<p>водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6 Вес приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7 Температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8 Сервировка и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10. Время приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11. Хранение холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены.
<b>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Внешний вид приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>2. Цвет приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>3. Запах приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>4. Вкус приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>5. Консистенция приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li><li>6. Вес приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li><li>7. Температура подачи приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li><li>8. Сервировка и оформление приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</li><li>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li></ol>

	<p>10. Время приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11. Хранение холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------