

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

СОГЛАСОВАНО

с организацией

\_\_ООО «Грант-Н»

ООО «Кафе «Посиделки» \_\_\_\_

(наименование)

Акт согласования

от «\_25\_» \_мая\_ 2019 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБПОУ

СГКСТД

Т.А. Санникова

№ 126а\_ от «03» \_06\_ 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**



C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД, CN=Директор -  
Санникова Татьяна Александровна,  
E=poo\_sgkstd\_su@samara.edu.ru  
00f6e3fae9e654cbc1  
2021.03.26 16:07:12+04'00'

Самара 2019 г.

ОДОБРЕНА  
Предметной (цикловой)  
Комиссией специальностей  
Общественного питания  
Протокол № 8\_ от «25» мая\_ 2019 г.  
Председатель ПЦК  
Головачева И.Г.

Автор: Беляева Н.И.

Эксперт:  
Косов Д.А., директор  
ООО «Грант-Н»  
ООО «Кафе «Посиделки»

| Дата<br>актуализации | Результаты актуализации | Подпись<br>разработчика |
|----------------------|-------------------------|-------------------------|
|                      |                         |                         |
|                      |                         |                         |
|                      |                         |                         |

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **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 **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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....              | 5  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....  | 7  |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....                             | 8  |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....   | 11 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... | 14 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ.....                                                 | 15 |

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной 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 (ППКРС) 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 учебной практики**

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной 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, 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
- 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 учебной практики  
ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента.**

Всего – 108 часов (3 недели).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

| 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.                                                                                                    |

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

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Виды работ на учебной практике

| №      | Образовательные результаты<br>(умения, практический опыт, ПК)                                                                                                                   | Виды работ                                                                                                                                                                            |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК3.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.                                                                   | Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.                                                                                                                                   |
| ПК3.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента                                                                 | Приготовление и оформление , подготовка к реализации салатов.                                                                                                                         |

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

|       |                                                                                                                                                         |                                                                                                      |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента           | Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.           |
| ПК3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.    | Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.              |

### 3.2. Тематический план учебной практики

| Виды работ | Наименование разделов, тем учебной практики | Количество часов |
|------------|---------------------------------------------|------------------|
| 1          | 2                                           | 3                |

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

|                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                  |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 6  |
| Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.                                                                                                                                   | Тема 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.                                                                      | 24 |
| Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.                                                                                                                          | Тема 3. Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.                                                             | 24 |
| Приготовление,                                                                                                                                                                        | Тема 4. Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе.                                                 | 6  |

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

|                                                                                                                        |                                                                                                         |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| оформление и<br>подготовка к<br>реализации<br>бутербродов,<br>канапе, холодных<br>закусок                              | Тема 5. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок.                           | 18         |
| Приготовление и<br>оформление,<br>подготовка к<br>реализации<br>холодных блюд из<br>рыбы и нерыбного<br>водного сырья. | Тема 6 .Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.                      | 6          |
|                                                                                                                        | Тема 7 .Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья.      | 6          |
| Приготовление и<br>оформление,<br>подготовка к<br>реализации блюд из<br>мяса, домашней<br>птицы, дичи.                 | Тема 8.Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. | 12         |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                        |                                                                                                         | <b>6</b>   |
| <b>Всего</b>                                                                                                           |                                                                                                         | <b>108</b> |

### 3.3. Содержание учебной практики

| Наименование разделов, тем<br>учебной практики | Содержание учебных занятий | Количес<br>во часов |
|------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|
|------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|

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

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                       |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>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>Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>                                                              | Урок №1. Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | 6         |
| <b>Раздел 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.</b>                                                                                                                                   |                                                                                                                                                       | <b>24</b> |
| <b>Тема 2.1 Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.</b>                                                                                                                                    | Урок №2. Приготовление соусов на рыбном и мясном бульонах                                                                                             | 3         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №3. Приготовление соусов на отварах овощных и грибных                                                                                            | 3         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №4. Приготовление соусов на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле.                                                                | 3         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №5. Приготовление сладких соусов                                                                                                                 | 3         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №6. Приготовление заправок для салата                                                                                                            | 6         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №7. Приготовление маринадов овощных                                                                                                              | 3         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №8. Приготовление сметанных заправок с зеленью                                                                                                   | 3         |
| <b>Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</b>                                                                       |                                                                                                                                                       | <b>24</b> |
| <b>Тема 3. Приготовление оформления, подготовка реализации салатов.</b>                                                                                                                                | Урок №11. Приготовление салатов из сырых овощей.                                                                                                      | 3         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №12. Приготовление салатов из отварных овощей                                                                                                    | 3         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №13. Приготовление мясных салатов                                                                                                                | 6         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №14. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов                                                                                               | 6         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №15. Приготовление салата коктейля                                                                                                               | 3         |
|                                                                                                                                                                                                        | Урок №16. Приготовление винегретов                                                                                                                    | 3         |

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

|                                                                                                                                                                         |                                                                   |  |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--|-----------|
| <b>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок</b>                                                              |                                                                   |  | <b>24</b> |
| <b>Тема 4. Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе.</b>                                                                                 | Урок №17 Приготовление открытых бутербродов сандвичи, канапе.     |  | 2         |
|                                                                                                                                                                         | Урок № 18 Приготовление сложных бутербродов                       |  | 2         |
|                                                                                                                                                                         | Урок №19 Приготовление закусочных бутербродов                     |  | 2         |
| <b>Тема 5. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок.</b>                                                                                    | Урок №20 Приготовление холодных закусок овощных                   |  | 6         |
|                                                                                                                                                                         | Урок №21 Приготовление холодных закусок мясных                    |  | 6         |
|                                                                                                                                                                         | Урок №22 Приготовление холодных закусок рыбных и из морепродуктов |  | 6         |
| <b>Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b> |                                                                   |  | <b>12</b> |
| <b>Тема 6 .Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.</b>                                                                               | Урок №20 Приготовление холодных блюд из рыбы                      |  | 6         |
| <b>Тема 7 .Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья.</b>                                                               | Урок №21 Приготовление холодных блюд из морепродуктов             |  | 6         |
| <b>Раздел 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.</b>                                                                |                                                                   |  | <b>12</b> |
| <b>Тема 8. Приготовление и</b>                                                                                                                                          | Урок №22 Приготовление холодных блюд из мяса                      |  | 6         |

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

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

|                                                                                 |                                                                |            |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>оформление, подготовка к реализации блюд из мяса , домашней птицы, дичи.</b> | Урок №23 Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи. | <b>6</b>   |
|                                                                                 | <b>Дифференцированный зачет</b>                                | <b>6</b>   |
|                                                                                 | <b>Всего</b>                                                   | <b>108</b> |

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

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Учебная кухня».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, весы (настольные электронные), электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектаutomаты, электрофритюрницы, холодильники, водонагреватель, овощерезки, миксеры, блендеры, сластер, моечные ванны.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Производственные столы.
2. Весы настольные электронные.
3. Разделочные доски.
4. Поварские ножи.
5. Кастрюли.
6. Сковороды.
7. Лотки.
8. Противни.
9. Дуршлаг и сита.
10. Шумовки.
11. Миски.
12. Кольца для салатов.
13. Салатники, закусочные тарелки, фужеры, креманки.
14. Соусники.
15. Ложки и вилки.
16. Наборы для соли и специй.

### **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.: одоб. 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты обучения<br>(сформированные умения,<br>практический опыт в рамках ВПД)                                                                                                                                                                            | Формы и методы контроля и<br>оценки результатов обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Имеет практический опыт:<br>подготовки, уборки рабочего места,<br>выбора, подготовки к работе,<br>безопасной эксплуатации<br>технологического оборудования,<br>производственного инвентаря,<br>инструментов, весоизмерительных<br>приборов.                  | <p><b>Формы контроля обучения:</b><br/>– практические задания по работе по плану</p> <p><b>Формы оценки</b><br/>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p><b>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</b><br/>– выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;<br/>– делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b><br/>– формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p> |
| Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Имеет практический опыт соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Имеет практический опыт упаковки, складирования неиспользованных продуктов.                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Имеет практический опыт порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Имеет практический опыт ведения                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>расчетов с потребителями</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
| Умеет 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. |                                 |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.                                                                                                                                                            |                                 |
| Умеет выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.                                                                  |                                 |
| Умеет порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.                                                                                                                                         |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Дифференцированный зачет</b> |