

	Министерство образования и науки РБ
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно – программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-2023	Рабочая программа по учебной и производственной практике ПМ03 «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Рассмотрено на заседании ПЦК преподавателей спец. дисциплин и мастеров п/о

Протокол № _____
«__» _____ 2023 г.

_____ М.А.Симонова
Подпись И.О.Фамилия

Согласована с
Директор ООО «Встреча»
«__» _____ 2023 г.

_____ Керимова Н.И.
подпись ф.и.о.

УТВЕРЖДЕНО

Методическим советом
ГБПОУ «ГЭТ»

_____ С.А.Ульянова
подпись И.О.Фамилия

Протокол № _____
от «__» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Разработчик преподаватель	подпись	Ф.И.О Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением	подпись	Ф.И.О М.А. Симонова
Согласовал: зав .методкабинетом	подпись	Ф.И.О С.А. Ульянова

Рабочая программа учебной, производственной и преддипломной практике по профессиональному модулю разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) и примерной программы профессионального модуля по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

Рецензент:

Ф.И.О, должность

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт программы учебной и производственной практики	5
2.Результаты освоения программы	7
3.Тематический план и содержание программы учебной и производственной практики	8
4.Условия реализации учебной и производственной практики	12
5.Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик.	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09** Повар, кондитер утвержденного:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29.12.2012;
2. Федеральным законом от 2 декабря 2019 г. №403 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Приказом Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. № 441;
4. Инструктивно-методическое письмо от 20.07.2020 № 05 – 772;
5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
6. Приказ № 438 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
7. В федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569;

Программа учебной и производственной практики разработана на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников

2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной и производственной практики является овладение видом деятельности

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, а именно приобретение практического опыта в:

ПО1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных 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.

знать:

31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

У1 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;

У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ

У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Задачами учебной и производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений.

1.3 Количество часов на учебную и производственную практику:

Наименование	Всего недель	Всего часов
УП.ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	72
ПП.ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	108
Итого	5	180

1.4 Место проведения практики

- учебной - ГПОУ «ГЭТ»

- **производственной** – производственные предприятия соответствующего профиля деятельности

1.5 Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом реализации программы учебной и производственной практики является: **освоение** обучающимися профессиональных и общих компетенций по виду деятельности (ВД):

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.

и общих компетенций (ОК)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час, недель.)	Сроки проведения
ПК 3.1- 3.6	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП 72 часов 2 недели	3курс 6 семестр
	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПП 108 часов 3 недели	4курс 6 семестр
		<i>ПМ.03– 180 часов</i>	

3.1 Содержание учебной практики

Название модуля, раздела	Виды работ	Наименование темы	Коды профессиональных компетенций	Кол-во часов
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				72ч
1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		3.1 Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок. Сроки хранения, соблюдение температурного режима при приготовлении холодных блюд и закусок. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок. Техника безопасности, при работе в холодном цехе. Приготовление бутербродов открытых (простые, сложные)	ПК 3.1. ПК 3.2	6 ч

<p>2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>3.2 Приготовление бутербродов и гамбургеров. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи). 3.3 Приготовление закусочных бутербродов (канапе) 3.4 Приготовление горячих бутербродов (на крутоне, в слоеном тесте, в лаваше)</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.4. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.4.</p>	<p>6</p>
<p>3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.</p>	<p>3.5 Приготовление тапасов 3.6 Приготовление Fingerfood</p>		<p>6</p>
<p>4. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.</p>	<p>3.7 Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2</p>	<p>6</p>
<p>5. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.</p>	<p>3.8 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2</p>	<p>6</p>
<p>6. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>3.9 Приготовление салатов из сырых овощей: из огурцов, из помидоров, из белокочанной капусты, Греческий, из редиса, зеленого лука.</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3</p>	<p>6</p>
	<p>3.10 Приготовление мясных салатов (столичный, цезарь, с говяжьим языком)</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.1. ПК 3.2</p>	<p>6</p>
<p>7. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,</p>	<p>3.11 Приготовление салатов из соленой рыбы (сельдь под шубой, цезарь с семгой) 3.12 Приготовление салатов из свежей рыбы (карпачо из семги)</p>	<p>ПК 3.5 ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.5</p>	<p>6</p>
	<p>3.13 Приготовление салатов из морепродуктов (салат-коктейль с креветками, из кальмаров, из крабового мяса)</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.5</p>	<p>6</p>
	<p>3.14 Приготовление рыбных закусок из лосося, семги, кеты.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.5</p>	<p>6</p>
	<p>3.15 Приготовление щуки фаршированной 3.16 Приготовление рыбы под маринадом</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.6</p>	<p>6</p>
<p>7 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы</p>	<p>3.17 Приготовление куриного рулета 3.18 Приготовление курицы «Галантин». 3.19 Приготовление паштета из куриной печени</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.6</p>	<p>6</p>
	<p>3.20 Приготовление закуски из мяса «Буженины» ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.6</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.2</p>	<p>6</p>
	<p>3.21 Приготовление заливного из мяса, языка, рыбы 3.22 Приготовление сырной тарелки, оформление, подача</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.4. ПК 3.1. ПК 3.2</p>	<p>6</p>
	<p>3.23 Приготовление фруктовой тарелки с элементами карвинга</p>	<p>ПК 3.4.</p>	

Дифференцированной зачет по ПМ.03			6 ч

Содержание производственной практики

<i>№ п/п темы</i>	<i>Тематический план</i>	<i>Виды общих и профессиональных компетенций</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Место проведения работ</i>	<i>Оборудование</i>
	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	К1. –ОК7. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.ПК 3.5 ПК3.6	108		
1.	Приготовление холодных соусов и заправок: соус майонез, соус «Песто», соус «Цезарь»,	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	6	Базовые предприятия. По графику : Холодный цех, соусное	Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, слайсер Производственные столы, холодильные

2.	Приготовление заправок: масло зеленое, винегрет, горчиная заправка, заправка для салатов	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; Техника безопасности при работе в холодном цехе. Организовывать рабочее место в холодном цехе. Соблюдать правила санитарии при приготовлении.	6	отделение горячего цеха.	шкафы, весы, электроплиты, сластер
3.	Приготовление бутербродов открытых (простых и сложных) Приготовление бутербродов закрытых (сэндвич, гамбургер) Приготовление канапе Приготовление волованы с различными гастрономическими товарами		6	Базовые предприятия. По графику : Холодный цех, соусное отделение	Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, сластер
4.	Приготовление тапасов Приготовление Fingerfood Приготовление салатов из сырых овощей: «Греческий», салат из овощей - гриль и языка		6	горячего цеха. Базовые предприятия. По графику : Холодный цех, соусное отделение	Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, сластер
5.	Приготовление салата из запеченной свеклы и тыквы с фетаксой Приготовление мясных салатов		6	горячего цеха. Базовые предприятия. По графику : Холодный цех, соусное отделение	Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, сластер
6.	(«Столичный», «Цезарь», с ростбифом) Приготовление салатов из соленой рыбы (сельдь под шубой, цезарь с семгой) Приготовление салатов из свежей рыбы (тартар из семги)		6	горячего цеха. Базовые предприятия. По графику : Холодный цех, соусное отделение	Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, сластер
7.	Приготовление салата из тунца «Нисуаз» Приготовление салатов из морепродуктов (салат-коктейль с креветками, из кальмаров, из крабового мяса, салат картофельный с морских гребешком).		6	горячего цеха. Базовые предприятия. По графику : Холодный цех, соусное отделение	Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, сластер
8.	Приготовление рыбных закусок из лосося, семги, кеты (картофельная вафля из слабосоленого лосося)		6	горячего цеха. Базовые предприятия. По графику : Холодный цех, соусное отделение	Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, сластер
9.	Приготовление рыбной закуски: «Форшмак» Приготовление закуски «Яйца, фаршированные сельдью и луком»		6	горячего цеха. Базовые предприятия. По графику : Холодный цех, соусное отделение	Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, сластер
10.	Приготовление икры из		6	горячего цеха. Базовые предприятия. По графику : Холодный цех, соусное отделение	Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, сластер
11.			6	горячего цеха. Базовые предприятия. По графику : Холодный цех, соусное отделение	Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, сластер

12.	баклажанов, грибов Приготовление рыбы фаршированной			отделение горячего цеха.
13.	Приготовление терина из рыбы, морепродуктов		6	Базовые предприятия.
14.	Приготовление терина из мяса, птицы Приготовление заливного из птицы или дичи, или мясных продуктов в форме		6	По графику :
15.	Приготовление тартара из говяжьей вырезки Приготовление тартара из семги или форели		6	Холодный цех, соусное отделение
16.	Приготовление ассорти из морепродуктов на льду Приготовление «Блинчики с икрой семгой»		6	отделение горячего цеха.
17.	Приготовление рулета из рыбы в банкетном исполнении		6	Базовые предприятия.
	Приготовление рулета из мяса птицы в банкетном исполнении		6	По графику :
	Демонстрационный экзамен по ПМ.03		6	
	Итого		108	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной и производственной практики:

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Учебная практика может проводиться как концентрированно, после изучения теоретического курса профессионального модуля, или рассредоточено, чередуя теоретические занятия по МДК с занятиями учебной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска студентов к производственной практике является освоение учебной практики.

Учебная и производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом

потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – баз практики.

Перечень документов, необходимых для проведения учебной и производственной практики:

- ФГОС по профессии «Повар, кондитер»;
- Профессиональный стандарт;
- программа учебной и производственной практики;
- учебный план (типовой);
- инструкции по технике безопасности;
- планы уроков.

4.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится в Учебном кулинарном цехе образовательной организации. Учебный кулинарный цех.

Может проводиться как концентрированно, после изучения теоретического курса профессионального модуля, или рассредоточено, чередуя теоретические занятия по МДК с занятиями учебной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, соответствующего профиля деятельности.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля.

Учебная и производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – баз практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, профильное высшее или среднее профессиональное образование, проходить обязательную стажировку в предприятиях питания не реже 1-го раза в 3 года.

4.5. Требования к материально-техническому обеспечению:

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха
(Лаборатория технического оснащения и рабочего места)**

Оборудование:

- Пароконвектомат;
- Весы настольные электронные;
- Микроволновая печь;

Плита электрическая;
Шкаф холодильный;
Миксер;
Тестораскаточная машина;
Блендер ручной;
Мясорубка;
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный;
Моечная ванна;
Миксер погружной;
Термометр со щупом.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Разделочные доски,
Ножи поварской тройки;
Щипцы универсальные;
Лопатка;
Веселка;
Венчик;
Ложки;
Шумовка;
Гастроемкости
Кастрюли;
Сотейники;
Сковороды; сито.

4.6 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария. – М. : Издательский центр «Академия», 2017
- Перфилова О.В «Мясные блюда»: Дашков и К; Москва; 2018
- Аминов, К. Н. «Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Лобанов, О. В. Перфилова; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного»: Дашков и К; Москва; 2018.
- А. С. Ратушный, «Блюда из птицы, дичи и кролика / С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного»: ИТК «Дашков и К°»; Москва; 2018
- Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
- Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов. – М. : Издательский центр «Академия», 2017
- Соколова Е.И, Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студентов СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.
- Качурина Т.А Приготовление блюд из рыбы: – М. : Издательский центр «Академия», 2019 год.
- Козлова С.Н, Кулинарная характеристика блюд, – М. : Издательский центр «Академия», 2016 год.
- Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Издательский центр «Академия», 2016
- Солдатенкова И.А. Кулинарное пригоовление пищи и контроль качества блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 год.

- Джабаева А.С., Тамова М.Ю. Технология продукции ОП: сборник задач. – М.: Магистр 2018 год.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП. – М. : Издательский центр «Академия», 2015 год.
- Самородова И.П . Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М. : Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники

- Васюкова А.Т., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012
- Забашта А.Г. Технология переработки яиц. М.: Инфра 2017 год.
- Сдобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. –.: Издательство «Арий», 2011 год.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- Харченко А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

- 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.
- 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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 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.
- 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 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

Интернет-ресурсы:

- www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания - демонстрационный экзамен, который проводится по профессиональному модулю (нескольким профессиональным модулям). Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения демонстрационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, эксперт.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экспертное наблюдение за действиями обучающихся и оценка их

ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	действий, умений в процессе выполнения работ
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.	
	Итоговая аттестация	В форме дифференцированного зачета

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ03. «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2023 , форма обучения очная)

на 202__ / 202__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изменения	Раздел рабочей программы	Номера листов			Основание для внесения изменений
		нен-ных	овых	нулли-анных	

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол от «___» _____ 20__ г. № ___

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024