

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО  
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»


 С.И.Ляшок  
01 сентября 2022 г.




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
***ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА***

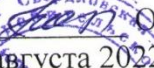
2022 г.

Согласовано  
на заседании цикловой комиссии  
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

 / С.А. Яковенко /

Утверждаю  
заместитель директора по УПР

 А. В. Соколов  
«01» сентября 2022 г.

Согласовано:  
работодатель Председатель  
правления ПО «Талицкое»  
 О. Ю. Пономарева  
31 августа 2022 г.



М.П.

Программа производственной практики ПП.03 Производственная практика профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) от 22.12. 2016 № 44898 (в ред. от 17.12.2020 г.) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Автор: Михайлова Александра Анатольевна, мастер п/о

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности ВД.3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

организовано совместно с другими обучающимися. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по профессии, различных форм обучения.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

**1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики ПП.03**  
**Производственная практика – 72 часа.**

## 2. Структура и содержание производственной практике

### 2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Всего	Обучение по МДК		Практики		
				В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6.  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	ПП.03 Производственная практика	72					72	-
	<b>Всего:</b>	72	-	-	-	-	72	-

### 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
<b>ПП.03 Производственная практика</b>		
Тема 1.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, закускам при приёме продуктов со склада.</li> <li>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</li> <li>Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</li> <li>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, с учётом требований к безопасности</li> </ol>	12

	<p>готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p>	
<p>Тема 1.2 Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разного ассортимента.</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатам при приёме продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача салатов с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p>	6
<p>Тема 1.3 Приготовление салатов из овощей разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам при приёме продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача салатов с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых салатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p>	6
<p>Тема 1.4 Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным соусам, заправкам при приёме продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления соусов по ассортименту и меню баз практики и с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции и заправок, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Подбор, подача и оформление соусом бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p>	6

	7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.	
Тема 1.5 Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента при приёмке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p>	12
Тема 1.6 Приготовление творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента при приёмке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p>	12
Тема 1.7 Приготовление и оформление холодных закусок, блюд из овощей, яиц, грибов.	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным закускам, блюдам из овощей, яиц, грибов разнообразного ассортимента при приёмке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка в ручную и на слайсере,</p>	12



	<p>измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных закусок, блюд из овощей, яиц, грибов разнообразного ассортимента, с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение температурного режима.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача холодных, закусок, блюд из овощей, яиц, грибов с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных закусок, блюд из овощей, яиц, грибов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p>	
<b>Всего часов</b>		<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренной программой, с использованием современных технологий и оборудования.

## **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Н. И. Андонова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – 256 с.
2. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Москва: Академия, 2018. – 240 с.
3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места . – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.
4. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета: учебник / И. И. Потапова. – Москва: Академия, 2018. – 202 с.
5. . Семичева, Г. П. Приготовление, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2019. – 356 с.

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 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 2.3.6. 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 дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rtdk=&backlink=1>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Оценка 5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Студент умеет составлять технологические и калькуляционные карты самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления.</li> <li>– Технологический процесс выполнен правильно, в полном объеме, обоснованно, с правильным использованием инвентаря и посуды.</li> </ul> <p><b>Оценка 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Студент составляет технологические и калькуляционные карты обращая за помощью к студентам или преподавателю.</li> <li>– Технологический процесс выполнен в соответствии с требованиями, допускаются небольшие нарушения, исправленные самим студентам или преподавателем. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем.</li> <li>– При ответе на поставленные вопросы допускает несущественные ошибки.</li> </ul> <p><b>Оценка 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Студент составляет технологические и калькуляционные карты с помощью студентов или преподавателя.</li> <li>– Допускает неточности в приготовлении, оформлении блюд, много исправлений.</li> <li>– При ответе на поставленные вопросы материал излагает в не полном объеме.</li> </ul> <p><b>Оценка 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Студент нарушает технологический процесс, технику безопасности и оформления блюд.</li> <li>– Не умеет составлять технологические и калькуляционные карты. Расчеты не делает.</li> <li>– Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.</li> </ul> <p><b>Рекомендации:</b> Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Отчёт по производственной практике</p>
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		
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		