

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор (главный врач
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»)

В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ

Е.Н.Михаилян

28 июня 2023 г



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Программа производственной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бертенева Ирина Валеревна
Бороденко Елена Викторовна
Емец Ольга Михайловна
Курбатова Людмила Александровна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи:

Целью производственной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами 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 обучающихся.

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики

Вид профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3 Результаты освоения производственной практики

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Освоение общих компетенций (ОК):

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

1.4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики -72 часа.

2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Тематический план и содержание производственной практики

Компетенции	Виды работ	Темы выполняемых работ	Объем часов
ПК 4.1, 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		30
		Отработка практических навыков по приготовлению желе в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению киселей в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению муссов в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению самбуков в ассортименте	6
	Отработка практических навыков по приготовлению мороженого в ассортименте	6	
ПК 4.1,4. 3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		6
		Отработка практических навыков по приготовлению яблоки печеные, сладкого плова.	6
ПК 4.1, 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		18
		Отработка практических навыков по приготовлению компотов в ассортименте,	6
		Отработка практических навыков по приготовлению молочных напитков в ассортименте.	6
	Отработка практических навыков по приготовлению холодного кофе, чая.	6	
ПК 4.1, 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		18
		Отработка практических навыков по приготовлению чая зелёного, черного	6
		Отработка практических навыков по приготовлению кофе в ассортименте	6
	Отработка практических навыков по приготовлению шоколада, кофейных напитков.	4	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2
ВСЕГО			72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Стул со спинкой-1	Блендер Bar Boss -2	Овощерезка ROBOT
Стол учителя -1	Бликсер Robot-Coupe Blixer	COUPE CL50 ULTRA -1
Стол обеденный	4 -1	Охладитель шоковый BC
1400*800*700 мм -35	Ванна моечная 1-	1411 -1
Ноутбук	секционная -3	Пароконвектомат PALUX
HPЕ1/2/320G/15.6/Multi/Wi	Ванна моечная 1-	TOUCH N STEAM BASIC
Fi /BT/C/W8 -1	секционная с сушкой -1	611SL -5
Принтер -1	Ванна моечная 2-х	Планетарный миксер,
Сканер Canon -1	секционная -5	5KPM5У Kilchen Aid -1
Телевизор LGPLASMA	Весы порционные SW-10	Плита индукционная
50PJ360 -1	CAS(оборудование) -3	напряжение 220В -1
Зонт вытяжной	Весы настольные	Пресс (темпер) для кофе
1200*1200*350мм -1	электронные SW-10 CAS	МОТТА 53 мм -1
Рабочее место №1 (линия	(аккумулятор+ сеть) - 2	Приточно-вытяжная
раздачи) -1	Котел электрический EB-	вентиляционная система- 1
Рабочее место №2 (линия	85/900 -1	Расстоечный шкаф HP
раздачи) -1	Котломоечная машина GS	16KN -1
Рабочее место бармена (зал	650 -1	Регенератор RG 10b -1
столовой) -1	Кофеварочная машина 2	Риммер для маргариты 3-х
Рукомойник (студия-	GR EVOLUTION WHITE -1	ступенч. 20*16*7 см St-1
лаборатория) -2	Кофемашина La Spaziale S2	Слайсер PRIMA 300
Рукомойник -7	EK 2G 1H 1H 2D -1	RHENINGHAUS(оборудова
Стеллаж 1200*400*1800мм	Кофемолка CAIMANO	ние) -1
-4	STARTER ON-OFF -3	Соковыжималка
Стеллаж перфорирован.	Куттер Robot-CoupeR 4 -1	ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA
1200*500*1800мм -2	Линия самообслуживания-	-1
Шкаф для барной стойки -5	1	Стиральная машина
Шкаф встроенный для	ЛедогенераторScotsman B	Electrolux EWS 1064 EDW -
посуды -1	21 AS-M -1	1
Сплит система для	Машина посудомоечная	Стол для отходов -1
холодильной камеры	Winterhalter GS502 -1	Стол производственный
SD211SF(оборудование) -2	Машина картофеля	1000х600х850 -1
Конвектомат В 1011 i -1	очистная МОК-300М	Стол кондитерский
Конвекционная печь Retigo	(оборудование) -1	1800*700*850мм -1
HP 8(пекарский шкаф) -1	Мельница для льда с	Стол лаборат.закрытый с
Аппарат вакуумной	совком (CZ 25) St- 1	ванной и вар. пов-ю- б
упаковки Henkelman Super	Микроволновая печь,	Стол обеденный
Jumbo 42 -1	мощность 0,7кВт -1	1400*800*700 мм -35
Аппарат для приготовления	Миксер MACAP F 4 -1	Стол охлаждаемый
чая и кофе электр. СК 20	Мясорубка МИМ-300,	1850*700*850мм -1
-1	Торгмаш (оборудование) -1	Стол производственный
Аэропресс -1	Овощерезка CL50 Robot	1200*700*850 -4
Бак на колесах -6	Coupe (оборудование) -1	

Стол производственный 1500*700*850 -3	Венчик -4 Венчик 30см	Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624-18) (10126040/251109/0006707/ 51, ИТАЛИЯ -1
Стол производственный 1700*700*850 -3	МАСО/WP30P -1 Венчик 35см	Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5
Стол производственный 1800*700*850 -5	МАСО/WP35P -5 Венчик тяжелый L35	Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2
Стол производственный 900*800*850 - 1	Pujadas -1 Гастроёмкость	Кастрюля 3 л двойное дно - 12
Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1	530*325*100мм -6 Гастроёмкость	Кастрюля с крышкой 11 л - 11
Тележка для сбора подносов-5	530*325*200мм- 5 Гастроёмкость	Кастрюля с крышкой 20 л - 2
Тележка сервировочная- 6	530*325*20мм -5 Гастроёмкость	Кастрюля с крышкой 3 л - 4
УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1	530*325*65мм -12 Гастроёмкость GN 1/1 -20	Кастрюля с крышкой 5 л -3
Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе	(Gasromix) -6 Гастроёмкость GN 1/1 -65	Кастрюля с крышкой 50 л - 1
60/30л -1	(Gasromix) -18 Гастроёмкость GN 1/1 -65	Коврик барный 59x8 см.черн -2
Утюг Philips GC 4410 -1	перфорирован. (Gasromix) - 12	Коврик для темпинга CafelatFlat -1
Фритюр -1	Гастроёмкость GN 2/3 -20	Корзина для мусора -3
Холодильная камера сборно-разборная КХН-	(Gasromix) -12 Гастроёмкость GN 2/3 -65	Крышки для гастроёмкостей -6
12,85(оборудование)- 1	(Gasromix) -12 Гастроёмкость GN EL1/1 -	Кувшин мерный 1 л. -1
Холодильная камера сборно-разборная КХН-	20 керамическая Blanco) -6 Гастроёмкость GN-P 2/3 -65	Кувшин мерный пласт. 500мл -6
14,69(оборудование)- 1	(Gasromix) -5 Гастроёмкость	Лист пекарский -2
Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом	перфорирован. 530*325*100мм -6	Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2
BostonBonzer -2	Гастроёмкость	Лопатка -6
Шкаф жарочный -1	перфорирован. 530*325*150мм -6	Лопатка кулинарная -2
Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145	Гастроёмкость	Лопатка L=20 Luxstahi -12
арт.16190574 -1	перфорирован. 530*325*40мм -3	Магнитный держатель -6
Шкаф холодильный	Гастроёмкость	Миска глубокая Д16см -10
CM107-S POLAIR -1	перфорирован. 530*325*65мм -6	Миска глубокая Д24см -6
Шпилька для	Гастроёмкость	Миска глубокая Д28см -6
гастроёмкостей на колесах	перфорирован. 530*325*65мм -6	Миска 24 см -8
-3	Гастроёмкость эмалирован. 530*325*40мм -6	Молоток для отбивания мяса Д-57 -2
Шпилька для листов на колесах -2	Доска разделочная -36	Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4
Электрическая плита VE -	Доска разделочная п/п 25x15x1 см белая ST -2	Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм; металлич- 4
40 -5	Дуршлаг Д260мм -4	Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3
Электропанель BALLU		
Camino ВЕС/MR-		
1500(мех.упр.) -1		
Электроплита -4		
Электроплита		
однокомфорочнаянизкогор		
асполож. UNIS VSE 6 -1		

Насадка "Звезда d2мм нерж BS102 Martellato (10110080/261110/0025127/ 18 -1	Щипцы сервировочные -1
Нож для овощей универсальный -2	Блюдо овальное Д24см -32
Нож для овощей -3	Блюдо овальное Д30см -33
Нож столовый -324	Блюдце Д15см -298
Нож универсальный -5	Бокал для бренди 390 мл - 209
Нож хлебный -2	Бокал для вина 210 мл -195
Нож десертный- 6	Бокал -флюте 190 мл -215
Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel -4	Бульонная чашка 320 мл -115
Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4	Вилка столовая -278
Нож консервный Lux 07201 -2	Кувшин 1300 мл -71
Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3	Ложка соусная 100гр. -10
Нож-шеф разделочный -8	Ложка чайная -212
Поднос пластиковый -212	Ложка столовая -212
Поднос пластик -24	Миска глубокая Д 30см -38
Подставка для досок -2	Набор 3-х банок 370 мл -1
Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 -5	Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1
Подставка для холдера классическая Cafelat- 1	Набор мельница д/перца +солонка -1
Сито -2	Набор рюмок сигнатур- 6
Сито d=250 -12	Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2
Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6	Набор столовых приборов (30пр) - 1
Сковорода Д22мм -6	Рюмка-бистро 50 мл -187
Сковорода Д36мм -4	Салатник -3
Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlкт 1493 - 2	Салатник Д14см -175
Совок для сыпучих продуктов -4	Сотейник 1,7л с ручкой -19
Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2	Соусник 200мл -71
Терка четырехсторонняя -2	стакан 310 мл -6
Толкушка деревянная большая (типб) -1	Тарелка для подачи десерта - 226
Циновка СЕНСОЙ -2	Тарелка мелкая Д 21см -295
Шумовка -6	Тарелка мелкая Д 24см - 316
	Фужер 190мл - 6
	Фужер для вина 190 мл -6
	Фужер для вина 250 мл- 6
	Фужер для коктейля -6
	Фужер для коньяка -6
	Фужер для шампанского -6
	Хайбол 285 мл -192
	Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл -18
	Чашка чайная 200 мл -445

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист;
- характеристика.

Дополнительные материалы:

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.

-В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

-При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о направлении обучающихся на производство;
- аттестационный лист;
- оценочную ведомость;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике.

3.3. Литература

1. Интернет-ресурсы:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.

Основной источник

1. О.В. Пасько, Проектирование предприятий общественного питания доготовочные цеха и торговые помещения; учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
2. Н.Г. Кульнева; Технология продукции общественного питания. Практикум. учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
3. О.В. Пасько. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. - 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.

Дополнительные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).

5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).

Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.

1. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с

2. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с

3. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

4. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.

6. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с

7. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с

8. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный,

Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с

9. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с

10. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с

11. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с

12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с

13. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016

14. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс]: практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с

15. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

16. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)

17. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с

18. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с

19. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).

20. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

21. 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

1. Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.
2. 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].
 3. 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].
 4. 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.
 5. 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.

6. 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

7. 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

1. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
2. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
3. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
4. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
5. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
6. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
7. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
8. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
9. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
10. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
11. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
12. http://varimparim.ru/prigitov_produktoov/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<p>-соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, обработка основных продуктов и дополнительных ингредиентов различными методами (вручную и механическим способом)</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>-соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении по действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления блюд по виду сырья, продуктов, его количеству,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы обработанного сырья, готовых блюд требованиям рецептуры; -точность расчетов закладки сырья при изменении выхода блюд, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; 	
---	--	--

	-соответствие внешнего вида готовых сладких блюд и напитков требованиям рецептуры; -аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых блюд для отпуска на вынос.	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по

развитие.		производственной практике
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-наблюдение
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	экспертная оценка; -наблюдение

<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике</p>