


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров  
производственного обучения,  
протокол № 6  
от «15» февраля 2019 г.  
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
 О.Н. Толоконникова  
от «15» февраля 2019 г

**Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

**Организация-разработчик:**

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчик:**

Петрова О.Л., мастер производственного обучения КГПОАУ «ККТиС»

Лужникова О.И., мастер производственного обучения КГПОАУ «ККТиС»

п/п	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	6
4	ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
6	ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.) и профессионального стандарта Повар (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**Производственная практика** служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

**Целью производственной практики** является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

### Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

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.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

**профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
<p>ПП. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> </ol> <p>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> </ol> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	<p style="text-align: center;"><b>282</b></p>	<p style="text-align: center;">3</p>
	<p><b>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>50</b></p>	
	<p>Тема 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.</p>	<p style="text-align: center;">7</p>	
	<p>Тема 2. Выполнение работ по приготовлению непродолжительных по хранению бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p style="text-align: center;">7</p>	
	<p>Тема 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации щей, борщей разнообразного ассортимента</p>	<p style="text-align: center;">7</p>	
	<p>Тема 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и</p>	<p style="text-align: center;">7</p>	

подготовке к реализации рассольников, солянок разнообразного ассортимента.		
Тема 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями разнообразного ассортимента.	8	
Тема 6. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями разнообразного ассортимента.	7	
Тема 7. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов молочных, сладких, холодных разнообразного ассортимента.	7	
<b>Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	
Тема 8. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации соуса красного основного и его производных, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 9. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации соуса белого основного и его производных, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 10. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации молочных соусов разнообразного ассортимента.	8	
Тема 11. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации сметанных соусов разнообразного ассортимента.	7	
Тема 12. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации яично-масляных соусов разнообразного ассортимента.	7	
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>43</b>	
Тема 13. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, грибов разнообразного ассортимента.	7	
Тема 14. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации жареных овощных блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	7	
Тема 15. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации овощных котлетных масс разнообразного ассортимента.	8	
Тема 16. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и	7	



подготовка к реализации запеченных, тушеных блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента.		
Тема 17. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента.	7	
Тема 18. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	7	
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	
Тема 19. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из яиц, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 20. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из творога, разнообразного ассортимента.	8	
Тема 21. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из творога, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 22. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из сыра, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 23. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из без дрожжевого теста , разнообразного ассортимента.	7	
<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>	<b>36</b>	
Тема 24. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации отварных и припущенных блюд из рыбы, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 25. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации жареных блюд из рыбы, разнообразного ассортимента.	8	
Тема 26. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации запеченных блюд из рыбы, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 27. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 28. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	7	

<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>	<b>51</b>	
Тема 29. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации отварных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 30. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации жареных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	8	
Тема 31. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации тушеных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 32. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации запеченных блюд из мяса, мясных продуктов, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 33. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из рубленой и котлетной массы, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 34. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации блюд из субпродуктов, разнообразного ассортимента.	7	
Тема 35. Дифференцированный зачет.	8	
<b>Итого ПП</b>	<b>252</b>	

#### **4. ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

#### **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Термомикс
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Тестораскаточная машина;
13. Планетарный миксер;
14. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
15. Мясорубка;
16. Слайсер;
17. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
18. Машина для вакуумной упаковки;
19. Стол производственный с моечной ванной;
20. Производственные столы.
21. Стеллаж для посуды.
22. Стеллаж для посуды.
- ✓ - мусат для заточки ножей.
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ✓ ножи поварской тройки;
- ✓ Набор инструментов для карвинга;
- ✓ щипцы универсальные;
- ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
- ✓ венчик;
- ✓ ложки;
- ✓ мерный стакан;
- ✓ сито;
- ✓ шенуа;
- ✓ половник;
- ✓ таяпка;
- ✓ тендрайзер ручной;
- ✓ пинцет;
- ✓ миски из нержавеющей стали;
- ✓ набор кастрюль;
- ✓ набор сотейники;
- ✓ набор сковород;
- ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ✓ корзины для отходов;
- ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
- ✓ пергамент, фольга;
- ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- ✓ перчатки силиконовые.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина. -М., Издательский центр «Академия», 2013. -160с.

5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 6-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014. -480с.

6. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. -208с.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина. -5-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2011. -256с.

9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - 4-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014. -352с.

10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 186 с.

12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. -128с.

13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -288с.

14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов. - 9-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2011 - 432 с.

15. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

16. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176с.

**Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

**Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

**Электронные издания:**

1. 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.

2. 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).

3. 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

4. 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-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания  
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9  
от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-



**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года  
на базе основного общего образования  
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9  
от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год были внесены  
следующие изменения и дополнения

№ п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	Раздел 1 Паспорт рабочей программы профессиональног о модуля, п. 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессиональног о модуля	Изложить в следующей редакции ОК 6. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

		деятельность в профессиональной сфере	
2.	3. Условия реализации программы дисциплины	<p>В список литературы внесены следующие основные источники:</p> <p>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: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. ISBN 978-5-4468-7234-3  Режим доступа: <a href="https://academia-library.ru/reader/?id=345858&amp;demo=Y">https://academia-library.ru/reader/?id=345858&amp;demo=Y</a></p>	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюдов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров производственного  
обучения,  
протокол № 9  
от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены  
следующие изменения и дополнения:

№п/ п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/491865">https://urait.ru/bcode/491865</a> 2) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.)

		<p>профессионального образования /  О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е  изд., испр. и доп. — Москва:  Издательство Юрайт, 2023. —  268 с. — (Профессиональное  образование). — ISBN 978-5-534-  07919-7. — Текст: электронный //  Образовательная платформа Юрайт  [сайт]. — URL:  <a href="https://urait.ru/bcode/513899">https://urait.ru/bcode/513899</a></p> <p>3) Мглинец А.И. Технология  продукции общественного питания /  А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Н.И.  Г. - Санкт-Петербург: Троицкий  мост, 2015. - 736 с. - ISBN 978-5-  904406-15-8. - URL:  <a href="https://ibooks.ru/bookshelf/356276/reading">https://ibooks.ru/bookshelf/356276/reading</a> - Текст: электронный.</p>	
--	--	--	--