

**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 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных 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 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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»

**Разработчики:**

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	12
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
6	ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	14

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

## **ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 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.

### 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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПП. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам, и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную 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>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</li> </ol>	<b>342</b>	
	<b>Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</b>	<b>47</b>	
	Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	4	

	инструкциями и регламентами.		
	Тема 2. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	7	
	Тема 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации масляных смесей, разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации салатных заправок, разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации соуса майонеза и его производных, разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 6. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации холодных соусов разнообразного ассортимента.	8	
	Тема 7. Выполнение комплексных работ, по приготовлению и подготовке к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Использование различных технологий приготовления по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	7	
	<b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>50</b>	
	Тема 8. Подбор производственно-технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	7	
	Тема 9. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	7	
	Тема 10. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов разнообразного ассортимента	7	

	Тема 11. Выполнение комплексных работ с соблюдением температурного и временного режимов подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента	7	
	Тема 12. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации закусочных и банкетных бутербродов разнообразного ассортимента. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	8	
	Тема 13. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 14. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных банкетных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	7	
	<b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</b>	<b>50</b>	
	Тема 15. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	7	
	Тема 16. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 17. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента.	8	
	Тема 18. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации винегретов разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 19. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов мясных разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 20. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации рыбных салатов разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 21. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента.	7	



	Использование различных технологий приготовления салатов согласно меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов		
	<b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>	<b>79</b>	
	Тема 22. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных блюд разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	8	
	Тема 23. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из рыбы разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 24. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из соленой рыбы разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 25. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных железированных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 26. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 27. Выполнение комплексных работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 28. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	8	
	Тема 29. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных железированных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 30. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 31. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	7	

	Тема 32. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок согласно меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	7	
	<b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</b>	<b>116</b>	
	Тема 33. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных блюд разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	8	
	Тема 34. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из мяса разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 35. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 36. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 37. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных заливных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 38. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента.	8	
	Тема 39. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных фаршированных мясных блюд разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 40. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 41. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 42. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	7	

	Тема 43. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных фаршированных блюд домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	8	
	Тема 44. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных желированных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 45. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок согласно меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	7	
	Тема 46. Выполнение комплексных работ по обеспечению условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	7	
	Тема 47. Выполнение комплексных работ по оцениванию качества, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точность порционирования, условия хранения на раздаче и т.д.) Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд и закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию	7	
	Тема 48. <b>Дифференцированный зачет</b>	8	
	<b>Итого ПП</b>	<b>342</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. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

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

6. 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.

7. 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.

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

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

10. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г. – 208с.

11. 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.

12. 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.

#### **Нормативная документация:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных 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 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных 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 профессионального модуля, п. 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального 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 деятельность в профессиональной сфере	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, 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) Мглинец А.И. Технология продукции общественного	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.)

		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/356 276/reading</a> - Текст: электронный.	
--	--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента**

---

для студентов набора 2020, 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров  
производственного обучения,  
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

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