

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А.Виноградова

«04» сентября 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**  
по

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

Профессия среднего профессионального  
образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

базовой подготовки

**Форма обучения очная**

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала

«Номер 1» ООО «Комбинат питания

«Экопродукт»

Т.И.Александрова


М.П.



г.о.Электросталь, 2018

Рабочая программа УП и ПП по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1578. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 декабря 2016 г. Регистрационный № 44915).
2. Учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «15» июня 2018 г. №155-о
3. Примерной основной образовательной программы
4. В соответствии с Профессиональным стандартом: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 3-4 уровни квалификации;

Автор программы: Паневина С.С. мастер п/о 

Фамилия И.О.,

должность,

подпись

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 1 от «05» 09 2019г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Савельева А.В.  
Фамилия И.О.,



подпись

## Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
    - 1.1. Область применения программы практики
    - 1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам
    - 1.3. Место практики в структуре ОПОП
    - 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики
    - 1.5. Место прохождения практики
  - 2. Результаты освоения программы практики**
  - 3. Структура и содержание практики**
  - 4. Условия реализации программы практики**
    - 4.1. Требования к проведению практики
    - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
    - 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
    - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса
  - 5. Контроль и оценка результатов практики**
  - 6. Аттестация по итогам практики**
- Приложения** (формы отчета по практике, дневника и др.)



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

### 1.1. Область применения программы учебной и производственной практики

Программа УП.03 и ПП.03 – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер *части освоения основного вида профессиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента *и соответствующих профессиональных компетенций:*

ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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.

### 1.2. Цели и задачи УП.03 и ПП.03, требования к результатам

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ППКРС, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**приобрести практический опыт:** в приготовление, оформление и подготовка к реализации



холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**Уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Иметь практический опыт в:**

- 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

### 1.3. Место УП.03 и ПП.03 в структуре ОПОП

УП.03 и ПП.03 проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**МДК.03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

**МДК.03.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Сроки проведения УП.03 и ПП.03 определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе, в 5 -6 семестре.

№	Индекс	Индекс	Сроки	Коды	Место	Рассредот. или	Кол-
---	--------	--------	-------	------	-------	----------------	------



п/п	практики	с модуля	проведения	формируемых компетенций	проведения	концентр.	во часов
1.	УП.03	ПМ.03	2 недели	ОК1-11; ПК3.1-3.6;	Учебная мастерская	Концентрированно	72
2.	ПП.03	ПМ.03	4 недели	ОК1-11; ПК3.1-3.6	Предприятия работодателей	Концентрированно	144
<b>ВСЕГО:</b>							<b>216</b>

### 1.5. Место прохождения УП.03 и ПП.03

Учебная практика осуществляется в учебной лаборатории поваров, а производственная практика осуществляется на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и И.П. Черняков кафе «Огонек», ООО кафе «Тройка», ООО кафе «Олимп», ООО кафе «Восточное», ООО «Волна», И.П. Казанцева кафе «Капра», направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по УП.03 и ПП.03, по результатам которых определяется степень усвоения каждым обучающимся пройденного материала и намечаются меры к устранению отставания отдельных обучающихся. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

### 2. Результаты освоения программы УП.03и ПП.03

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ОК1-11; ПК3.1-3.6

Тематическое содержание программы построено на следующих трудовых и обобщенных функциях Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.:

Наименование основных видов деятельности	Наименование МДК профессионального модуля	уровень (подуровень) квалификации

<p><b>Обобщенная трудовая функция:</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара Трудовая функция <b>Код А/01.3</b> Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p>	<p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>3</p>
<p>Трудовая функция <b>Код А/02.3</b> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>3</p>
<p><b>Обобщенная трудовая функция:</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента Трудовая функция <b>Код В/01.4</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>	<p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>4</p>
<p>Трудовая функция <b>Код В/02.4</b> Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>4</p>



### 3. Структура и содержание УП.03 и ПП.03

Тематический план и содержание программы практики.

№ п/п	Наименование тем и их содержание	Кол-во часов
	<b>УП.03 по ПМ.03</b>	<b>72:</b>
1	<p><u>Тема№1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов, соусов, холодных закусок из овощей, рыбы, мяса.</u></p> <p>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, из рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.</p>	36
2	<p><u>Тема№2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</u></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (студня, рулетов паштетов, ростбифа холодного и т.д.).</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.</p> <p>Приготовление, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	36



	<b>ПП 0.3 по ПМ 0.3</b>	<b>144:</b>
1	<p><u>Тема№3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию при приготовлении холодных блюд и закусок.</u></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p>	<b>36</b>
2	<p><u>Тема№4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования.</u></p> <p>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.</p>	<b>36</b>
3	<p><u>Тема№5. Приготовление бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок.</u></p> <p>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.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p>	<b>36</b>
4	<p><u>Тема№6. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок.</u></p> <p>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.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<b>36</b>

	Всего УП.03 и ПП.03 по ПМ.03	216
--	------------------------------	-----



## 4. Условия реализации программы УП.03 и ПП.03

### 4.1. Требования к проведению учебной и производственной практики

На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.

Требованиями к рабочим местам практики являются:

- соответствие инструкциям по технике безопасности, гигиены труда и санитарии;
  - нормальное материально-техническое обеспечение;
  - современность оснащённости и технологии;
  - обеспечение возможности освоения современной техники и технологии;
  - выполнение практических работ в соответствии с рабочей программой, их разнообразие.
- Учет производственного обучения, контроль и оценка учебно-производственных успехов обучающихся осуществляется непрерывно, на всех этапах учебного процесса:
- непрерывность контроля;
  - сочетание текущих наблюдений и проверка работы обучающихся;
  - межоперационный контроль работы обучающихся;
  - взаимоконтроль обучающихся;
  - оценочное общение мастера с обучающимися;
  - объективность и справедливость оценки обучающихся в соответствии с критериями оценивания.

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

По окончании учебной и производственной практики при освоении ПМ.3 в полном объеме проводится комплексный экзамен во 5,6 семестре, включая МДК.03.01, МДК.03.02, УП.03 и ПП.03 с результатами проверочных работ.

### 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие учебной мастерской;

#### **Оборудование и технологическое оснащение мастерской:**

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- производственные столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки столовые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;



- весы;
  - комплект учебно-наглядных пособий « Кулинария».
- Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.
- Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
- Посадочные места для обучающихся, муляжи блюд, компьютер, презентации по темам, плакаты , схемы, натуральные образцы, учебники.
- В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером,
- Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.
- Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:
- весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

#### 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

- Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда 2017
- Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2017
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности 2017
- Мартинчик А.Н. Физиология питания 2017
- Самородова И.П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 2016
- Анфимова Н.А. Кулинария 2017
- Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов 2018
- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места 2018
- Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 2018
- Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 2018
- Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 2018
- Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 2018
- Харченко Н. ЭСборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2018
- Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер 2019
- Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело» (Кондитерское дело). «Хлебопечение»)(локальная) 2019
- Шильман Н.З. Технологические процессы предприятий питания 2017
- Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции 2017 Российская Федерация.



1. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).



16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

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

Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

## 5. Контроль и оценка результатов практики

В соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 профессии 43.01.09 Повар, кондитероценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии с действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух



основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

**Государственная (итоговая) аттестация проводится:**

- в форме защиты выпускной квалификационной работы;
- в виде демонстрационного экзамена

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

*В приложении приводятся бланки документов по контролю практики*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

ОТЧЕТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПП. 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия.

43.01.09 Повар, кондитер

Студента группы \_\_\_\_\_

(Фамилия, И.О.)

Организация и подразделение места прохождения  
практики:

\_\_\_\_\_

Период прохождения практики:

\_\_\_\_\_

Руководитель практики:

(Фамилия, И.О.)

Оценка \_\_\_\_\_

г.о. Электросталь, 20\_\_ г



Перечень  
документов, находящихся в отчете

студента \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	План-задание на практику	
2.	Характеристика	
3.	Отчет о выполнении заданий практики	
4.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
5.	Дневник по практике.	

**Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций**

<i>Название ПК</i>	Основные показатели оценки результата (ПК)	<i>Оценка зачтено/ незачтено</i>

Куратор практики/мастер производственного обучения  
М.П.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

**ДНЕВНИК**  
**ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики от ОУ: \_\_\_\_\_

Фамилия, И.О.

Куратор практики: \_\_\_\_\_

Фамилия, И.О.

г. о. Электросталь, 20\_\_ г.



**Внутренние страницы дневника  
по производственной/учебной практике**  
(количество страниц зависит от продолжительности практики)

Дни недели	Дата	Описание ежедневной работы	Оценка/подпись куратора
1	2	3	4
ПОНЕДЕЛЬНИК			
ВТОРНИК			
СРЕДА			
ЧЕТВЕРГ			
ПЯТНИЦА			

Подпись куратора от ОО \_\_\_\_\_