Бюджетное профессиональное образовательное учреждение омской области
«Москаленский профессиональный техникум»

РАССМОТРЕНО на заседании ПЦК протокол № 8 от «30» марта 2026г. С.М. Лапицкая	СОГЛАСОВАНО работодатель ИП Гольман А.И. 31.03.2026	УТВЕРЖДАЮ Директор БПОУ МПТ Н.В. Кудрявцев «31» марта 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A6C379F2FA6927FCF33206FC581D8B2C
Владелец: КУДРЯВЦЕВ НИКОЛАЙ ВАЛЕРЬЕВИЧ
Действителен: с 02.04.2026 до 26.06.2027

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

р.п. Москаленки 2026г

Рабочая программа производстсвенной практики профессионального модуля ПМ. 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок разнообразного ассортиментаразработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и с учетом примерной образовательной программы СПО, утверждённой протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00:от 19 декабря 2023 №11 (Зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программПриказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023), по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

Организация - разработчик:бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:

1. Бегляков Вадим Николаевич- зам. директора
2. Лапицкая Светлана Михайловна – мастер производственного обучения
3. Руль Виктория Николаевна - мастер производственного обучения
4. Харлова Наталья Аркадьевна - преподаватель спец. дисциплин
5. Руководитель ИП «Домашняя Кулинария» - Гольман Алексей Иосифович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ …. 4-6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ …. 7-11

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ …. 12-17

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА …. 18-22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цели учебной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок разнообразного ассортиментаи соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

1.2 Задачи учебной практики

Задачами производственной практики ПП по ПМ.03 являются: - обработка, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

-закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
-развитие общих и профессиональных компетенций;
-освоение современных производственных процессов, технологий;
-адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3 Место производственной практики в структуре ПООП

Производственная практика является обязательным разделом ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Представляет собой вид занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика реализует рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных в рамках профессиональных модулей или концентрированно. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

1.4 Формы проведения производственной практики

Образовательное учреждение организует обучение производственной практике в соответствии с условиями предприятий общественного питания и осуществляется следующим способом - путём наблюдение, самостоятельно.
При реализации программы проводятся консультации для обучающихся.
Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

1.5 Место и время проведения производственной практики

Предприятия общественного питания, образовательных организациях, организациях социальной защиты населения и других предприятиях Москаленского района и Омской области различных форм собственности.Время проведения производственной практики по учебному плану согласно расписанию.

1.6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций

ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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.

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

знать:	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, 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.

2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1.Содержание производственной практики

ПМ. 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок разнообразного ассортимента. Общая трудоемкость производственной практики ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок разнообразного ассортиментасоставляет 132 часов.

Наименованиеразделовпроизводственнойпрактики	**Видыработнапрактике**	**Объем часов**	**Уровеньусвоения**
1	**2**	**3**	**4**
Профессиональный модуль ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок разнообразного ассортимента		**132**	
Раздел 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		**12**	
ПК 3.1 Организацияра бочегоместа.	**Содержание**		3
	Инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте при работе с оборудованием. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования в холодном цехе при приготовлении холодных блюд. Изучение ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с меню базы практики.	6	
	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. Оформление документации на получение сырья со склада и от поставщика для приготовления холодной кулинарной продукции. Сверка соответствия получаемых продуктов заказу и накладным. Оценивать состояние запасов сырья на производстве. Проверка органолептическим способом качества, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечение расхода пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Снятия остатков на рабочем месте. Проведение контрольного взвешивания продуктов. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных	6	

	блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборов.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.		
Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		**6**	
Тема 2.1. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	**Содержание**	6	3
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Разработка ассортимента холодных соусов и заправок. Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов и заправок. Приготовить.Декорированиехолодныхблюдсоусами. Приготовить соусы на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов. Декорирование холодных блюд соусами. Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия Декорирование холодных блюд соусами.		
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		**42**	
Тема 3.1 Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	**Содержание**		
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. Использование различных технологий приготовления **мясных салатов** по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача мясных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и	6	3

	посуды. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическаяоценкакачества (бракераж) готовойпродукции		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическаяоценкакачества (бракераж) готовойпродукции	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат весна, салат из свежих огурцов.Сервировка и творческоеоформление.Требование к качеству. Срокихранения.	6	
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. Использование различных технологий приготовления салатов с использованием рыбы и морепродуктов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Приготовление холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	6	
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оформление и подача салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной.Сервировка и творческоеоформление.Требование к качеству. Срокихранения.	6	
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		**30**	
Тема 4.1 Приготовление бутербродов, канапе,	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря ипосуды. Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд спаштетом, бутерброд с икрой. Требование к качеству. Срокихранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и	6	

холодных закусок разнообразного ассортимента	посуды. Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой. Требование к качеству. Срокихранения.		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.Приготовление закрытых бутербродов, закусочных бутербродов (канапе).. Требование к качеству. Срокихранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление овощных и грибных закусок: Редька с маслом или сметаной, помидорыфаршированные мясным салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная. Требование к качеству. Срокихранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца фаршированные сельдью.Требование к качеству. Срокихранения.	6	
Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		**12**	
Тема 5.1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом, сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. Требование к качеству. Срокихранения.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: сельдь рубленная, рыба заливная с гарниром, рыба отварная с гарниром и хреном. Сервировка и творческоеоформление.Требование к качеству. Срокихранения.	6	
Раздел 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд измяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		**24**	
Тема 6.1 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного	Содержание		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром, мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий ,паштет из печени.Требование к качеству. Срокихранения.	6	
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе.	6	

ассортимента.	Использование различных технологий приготовления **паштета ,террина**по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, подготовка к отпуску, порционирование. Оформление и подача. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами. Сервировка и творческоеоформление.Требование к качеству. Срокихранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем. Сервировка и творческоеоформление.Требование к качеству. Срокихранения.	6	
	Дифференцированныйзачет	**6**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Технологии, используемые на производственной практике

Реализация образовательной программы предполагает обязательную производственную практику.

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.

3.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

-Рабочая программа производственной практики.

-Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;

-Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;

-Инструкционно - технологические карты с заданиями малым группам;

-Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения.

Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в соответствующем цехе базы практики.

3.3. Учебно - методическое и информационное обеспечение производственной практики

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2025. – 400 с.
2. Семичева Г.П. Организация и ведение процессов приготоления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделимй сложного ассортимента., Академия. 2025.- 288с
3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Академия, 2025. – 256с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.

Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2024. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2024. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2021. – 160 с.
7. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3.
8.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 432 с.
10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
11. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
8.Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 496 с. — ISBN 978-5-507-51039-9. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
9. Сахарова, О. В Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
10. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 560 с. — ISBN 978-5-507-54549-0.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. Рекомендовано ФУМО 43.00.00

1.1.1. Основные электронные издания

1. . Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284036 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
2. Альшевская, М. Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие для спо / М. Н. Альшевская, В. П. Терещенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 248 с. — ISBN 978-5-507-51348-2. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/510637 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. . Сахарова, О. В Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
4. Пушина, Н. В Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Пушина, И. Н. Лунгу, Ж. В. Морозова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 88 с. — ISBN 978-5-507-44280-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218873 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 496 с. — ISBN 978-5-507-51039-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/501512 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ.

2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. 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].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. 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
15. 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»].
16. 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.
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

3.4. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие: Кухня организации питания (кулинарно - кондитерского цеха):
Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование. Весоизмерительное оборудование:
Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое оборудование:
Пароконвектомат ПКА-6-1\3П
Фритюрница (6 л) DF-81 FoodAtlasEco
Микроволновая печь,
Плита электрическая стационарная четырехконфорочная
Холодильное оборудование:
Холодильник
Механическое оборудование:
Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B,
Тестомес TMM-1M, миксер для коктейлей JAUSR 1, блендер электрический, мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-361,тестораскатка-лапшерезка ручная FoodAtlasFLY3150, соковыжималка GEMLUXGL-PJ-999, кофемолка GEMLUXGL-CG888 , горелка профессиональная CANNELLO
Овоскоп ПКЯ 10, нитратомер портативный «Нитрат-тест»
Термометр со щупом, универсальный 50T001
Вспомогательное оборудование.
Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.
Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющая сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом .

Дифференцированный зачет проводится в форме защиты отчета, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по каждому виду производственной практики (по учебному плану).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

4.2. Методическое сопровождение предусмотренных форм и методов контроля и оценки деятельности обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие видувыполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - - заданий по практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на д/зачете;

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборовтребованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ,точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессовприготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	

подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформленияблюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог

90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.