

**Министерство образования и молодежной политики Рязанской области  
ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена  
Славы В.М. Шемарова»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания»**

**Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**2020г.**

Одобрена предметной (цикловой)  
комиссией специальных дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
Председатель \_\_\_\_\_/Л.С.Пищуркова/

Составлена в соответствии с  
Федеральным государственным стандартом  
профессионального образования по  
специальности 43.02.15 «Поварское и  
кондитерское дело»  
И.о.директора ОГБПОУ «Сасовский  
индустриальный колледж имени полного  
кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

\_\_\_\_\_/В.А. Марков/

Автор: Лапшина Т.А., мастер производственного обучения, ОГБПОУ «Сасовский  
индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
(Должность ФИО, подпись работодателя)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>17</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>19</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>23</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>28</b>

# **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

## **1.1. Область применения программы производственной практики**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» на основе Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

Программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в углублённой профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией общественного питания в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения среднего (полного) общего образования, повышения квалификации в рамках данной специальности.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) направлены:**

- закрепление и совершенствование приобретённого в процессе теоретического обучения, учебной практики опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций данного вида профессиональной деятельности студентов;
- освоение современного производственного оборудования, процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ. 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

## **1.3. Требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

проводится после изучения МДК. 03.01 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» прохождения обучающимися учебной практики по модулю.

По окончании прохождения производственной практики ПП.03 студент должен:

***Иметь практический опыт:***

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

**Уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;
- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, --- наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;

- использовать методы приготовления холодных соусов и заправок;
- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
- тереть хрен на терке и заливать кипятком;
- растирать горчичный порошок с пряным отваром;
- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
- пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
- готовить соус майонез и его производные;
- создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
- определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования
- проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход соусов при порционировании;
- выдерживать температуру подачи;
- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
- творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
- прослаивать компоненты салата;
- смешивать различные ингредиенты салатов;
- заправлять салаты заправками;
- доводить салаты до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента;

- контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи салатов;
- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;
- подбирать способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов;
- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
- готовить квашеную капусту;
- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
- фаршировать куриные и перепелиные яйца;
- фаршировать шляпки грибов;
- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
- вырезать украшения из овощей, грибов;
- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;

- определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- хранить канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа;
- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
- замачивать желатин, готовить рыбное желе;
- украшать и заливать рыбные продукты порциями;
- вынимать рыбное желе из форм;
- доводить до вкуса;
- готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов;
- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;



- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса;
- заливать поросенка в целом виде;
- глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде;
- глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд;
- отделявать сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда;
- готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов;
- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
- украшать и заливать мясные продукты порциями;
- вынимать готовое желе из форм;
- комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса;
- заливать поросенка в целом виде;
- глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде;
- глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд;
- отделявать сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда;
- готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов;
- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
- украшать и заливать мясные продукты порциями;
- вынимать готовое желе из форм;
- комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;
- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров
- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда;
- подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;
- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;
- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда;
- определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;
- декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;
- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания
- рассчитывать цену на разработанное блюдо;
- рассчитывать энергетическую ценность блюда;
- изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;
- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;
- рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;
- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;
- проводить расчеты в программе excel;
- составлять понятные и привлекательные описания блюд;
- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд
- представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам;
- выбирать формы и методы презентации блюда;
- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов
- анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.

***Знать:***

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
- ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
- методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
- ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
- температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
- техника порционирования, варианты подачи соусов;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
- методы сервировки и подачи соусов на стол;
- способы оформления тарелки соусами;
- температура подачи соусов;
- правила хранения готовых соусов;
- требования к безопасности хранения готовых соусов;
- правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;

- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа
- техника порционирования;
- варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента;
- правила хранения салатов сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток
- ассортимент салатов сложного ассортимента на день, в том числе авторских, региональных;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
- методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных канапе, холодных закусок, правила заполнения этикеток

- ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе авторские и региональные;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования,
- варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;

- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования;
- варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток
- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов.

- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее.
- новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- теория совместимости продуктов;
- теория кулинарного декора;
- способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;
- художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;
- особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;
- принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;
- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;
- потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;
- принципы создания образа блюда;
- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы вкуса и консистенции);
- примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках;
- примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;
- современная ресторанная посуда, назначение;
- принципы организации проработки рецептур;
- влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;
- современные тенденции в области ресторанной моды на блюда
- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий;
- системы ценообразования на блюда;
- факторы, влияющие на цену блюд;
- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;
- методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- методы расчета выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- рекомендации по оформлению рецептур блюд;
- правила проведения расчетов в программе EXCEL.
- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;
- методы совершенствования рецептур;
- примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе

#### **1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля 72 часа.**

Производственная практика ПП.03 проводится на четвертом курсе в течение восьмого семестра.

Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является *дифференцированный зачет*.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Прохождение производственной практики способствует освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**» и формирование соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**3. Структура и содержание производственной практики ПП.03 профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**3.1. Тематический план производственной практики ПП.03 профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной и профессиональной практики</b>	<b>Всего часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ОК.01- ОК.07, ОК.09 – ОК.11 ПК 3.1. –ПК.3.7.	Производственная практика ПП.03 Дифференцированный зачёт	72
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.03

Наименование видов, разделов и тем практики профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>Производственная практика ПП.03</b>		<b>72</b>	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Технологические процессы и приготовление сложных бутербродов, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции</b>	<b>24</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Технологические процессы и приготовление сложных бутербродов, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	Содержание	<u>24</u>	
	Инструктаж по безопасным приемам работы. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Правила санитарии и гигиены. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного и холодильного оборудования. Организация рабочего места по выполнению работ.	6	2

	Приготовление и оформление закрытых сложных бутербродов. Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Организация рабочего места по выполнению работ.	6	2
	Приготовление и оформление сложных бутербродов, сложных холодных и горячих закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места по выполнению работ.	6	2
	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря; разработка схемы размещения оборудования в овощном цехе по приготовлению холодных и горячих закусок	6	2
<b>Раздел 2.</b>	<b>Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 2.1</b>	Содержание	<u>12</u>	
Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей для сложной кулинарной продукции	Приготовление и оформление сложных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места по выполнению работ.	6	2
	Приготовление и оформление винегретов. Организация рабочего места по выполнению работ.	6	2
<b>Тема 2.2</b>	Содержание	<u>12</u>	
Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы для сложной кулинарной продукции	Приготовление и оформление сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места по выполнению работ.	6	2
	Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	2

<b>Тема 2.3</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание	<u>12</u>	
	Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса и сложных холодных блюд из птицы. Организация рабочего места по выполнению работ.	6	2
	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря; разработка схемы размещения оборудования в мясорыбном цехе, овощном по приготовлению холодных блюд из мяса, и домашней птицы.	6	2
<b>Раздел 3.</b>	<b>Технологические процессы и приготовление сложных холодных и горячих соусов для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных и горячих соусов для сложной кулинарной продукции	Содержание	<u>12</u>	
	Приготовление сложных холодных соусов и горячих соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Организация рабочего места по выполнению работ.	6	2
	Организация процесса приготовления сложных холодных блюд. Дифференцированный зачет.	6	3
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики

Производственная практика профессионального модуля проводится на базе профильных предприятий города, района, на основе прямых договоров. Требования к освоению рабочих мест

Наименование рабочих мест	Технологическое оборудование и оснастка
Рабочее место для подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Моечные ванны, ножи, разделочные доски, весы настольные, столы рабочие
Рабочее место для подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Моечные ванны, ножи, разделочные доски, весы настольные, столы рабочие, разрубочный стул, топор для рубки мяса
Рабочее место для подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Моечные ванны, ножи, разделочные доски, весы настольные, столы рабочие, нож для разделки рыбы
Рабочее место для подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Моечные ванны, ножи, разделочные доски, весы настольные, столы рабочие, нож для разделки домашней птицы

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело». Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ
3. Учебный план по профессии 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж»

#### Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ С. В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия» 2017. – 336 с.
2. Кузнецова Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования /- 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с.

3. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие/ - Спб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
4. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А. С. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ - 2 изд., перераб. И доп. – М.: издательство Юрайт, 2017. – 414с
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2015.- 352 с. (СПО).
6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2017. – 314 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

#### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2011. – 496 с.
- 2.Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп. Киев.А.С.К.. - 2011, 656 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А. С. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ - 2 изд., перераб. И доп. – М.: издательство Юрайт, 2017. – 414с.2.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие, Мн: ООО «Новое знание», 2014.-799с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 320 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2014.– 256
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 272с.
- ва, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 352с.



#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики профессионального модуля**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Условием допуска обучающихся к прохождению производственной практики является успешное освоение междисциплинарного курса МДК.03.01 **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** и учебной практики по модулю.

Производственная практика (по профилю специальности) организуется и проводится в форме производственной деятельности студентов, которая отвечает требованиям программы практики.

Обучающимся предоставляется право самостоятельного подбора организации - базы практики по месту жительства.

По итогам прохождения производственной практики студентами оформляется отчет установленной формы.

- Титульный лист (Приложение 1),
- Индивидуальное задание (Приложение 2),
- Производственная характеристика (Приложение 3),
- Дневник (Приложение 4),
- Технологическая карта и схема приготовления блюда, определенного заданием (Приложение 5),

Общее содержание отчета дается в Приложении 6.

Примерный перечень индивидуальных заданий студентам на период прохождения производственной практики дается в Приложении 7.

Оформленный отчет предоставляется, студентом руководителю практики от учебного заведения по окончании прохождения производственной практики. Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является дифференцированный зачет. При простановке оценки за дифференцированный зачет рекомендуется учитывать кроме качества ответа по билетам или вопросам дифференцированного зачета, следующие показатели:

- выполнение индивидуального задания;
- качество отчета по практике;
- итоговую оценки руководителя практики от организации, на базе которой студент проходил практику;
- характеристику, представленную от организации, на базе которой проходила практика.

### Критерии оценки производственной практики

Промежуточный контроль по окончанию практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, отвечает на вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, не получал производственные поручения, индивидуальное задание выполнено в объеме 70%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу, имеет отзыв-характеристику с места практики с указанием отдельных недостатков.
2(неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу, имеет отрицательный отзыв-характеристику с места практики

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

#### **4.4. Кадровое обеспечение производственной практики профессионального модуля**

Реализация программы может осуществляться мастерами производственного обучения, имеющими среднее специальное или высшее образование по профилю специальности, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Педагоги проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, повышение квалификации – не реже одного раза в пять лет.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный *отчет о выполнении работ и приложений* к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении производственной практики.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от колледжа: текущий – постоянно в процессе прохождения студентами практики, итоговый – в форме дифференцированного зачёта по окончании практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практике; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания Организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практике; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по</p>

		производственной практики
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          Приготовление салатов сложного ассортимента          Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных          Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;          взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме:          - отчетов по каждому из разделов производственной практике;          - самооценки студентов (дневник студента).</p> <p>Итоговый контроль:          Дифференцированный зачет по производственной практики</p>
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента          Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента          Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента          Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;          взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме:          - отчетов по каждому из разделов производственной практике;          - самооценки студентов (дневник студента).</p> <p>Итоговый контроль:          Дифференцированный зачет по производственной практики</p>

<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов          Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента          Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;          взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики.          Текущий контроль в форме:          - отчетов по каждому из разделов производственной практике;          - самооценки студентов (дневник студента).</p> <p>Итоговый контроль:          Дифференцированный зачет по производственной практике</p>
<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента          Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента          Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента          Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;          взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики.          Текущий контроль в форме:          - отчетов по каждому из разделов производственной практике;          - самооценки студентов (дневник студента).</p> <p>Итоговый контроль:          Дифференцированный зачет по производственной практике</p>

<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски  Презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики.  Текущий контроль в форме:  - отчетов по каждому из разделов производственной практике;  - самооценки студентов (дневник студента).</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практики</p>
--	---	---

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике
ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике



языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		обучающихся при выполнении работ по производственной практике	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии		
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте		Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности		
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике

## Содержание отчета по производственной практике.

### ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» (Название модуля)

I. Титульный лист.

II. Бланк индивидуального задания на производственную практику.

III. Оглавление:

1. Характеристика предприятия

(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).

2. Организация производства холодного цеха.

(Оснащение оборудованием и инструментом, размещение оборудования, эксплуатация оборудования).

3. Индивидуальное задание :

Название задания

- Характеристика блюда,
- Калькуляционная карта,
- Техничко-технологическая карта,
- Схема приготовления блюда.

4. Организация рабочего места повара при приготовлении блюда.

5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении блюда).

IV. Производственная характеристика практиканта.

V. Дневник прохождения практики.

VI. Список используемой литературы.

VII. Приложение

**Министерство образования и молодежной политики Рязанской области  
ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера  
ордена Славы В.М. Шемарова»**

**ОТЧЕТ**

**О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03**

**Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Наименование модуля

**Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование специальности

**Курс 3, группа ПК-72**

№ курса

№ группы

Выполнил:

Студент: Андреева Виктория  
Михайловна  
ФИО студента

Руководитель:

Мастер ПО: Лапшина Татьяна  
Александровна  
Должность и ФИО руководителя практики

Оценка руководителя: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя: \_\_\_\_\_

Дата защиты отчета:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

2020г.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области ОГБПОУ  
«Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера  
ордена Славы В.М. Шемарова»

«Утверждаю»  
Зам.директора по УПР  
\_\_\_\_\_/В.А. Марков/  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_г.

**Индивидуальное задание**  
на период производственной практики ПП.03  
с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_г.

студентке **Андреевой Виктории Михайловны**  
ФИО студента

**Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Наименование модуля

Специальность **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование специальности

Курс **3**, группа **ПК-72**

№ курса

№ группа

Тема задания: **Технология приготовления холодной сложной закуски из рыбы.**

1. Характеристика предприятия  
(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).
2. Организация производства холодного цеха.  
(Оснащение оборудованием и инструментом, схема размещения оборудования, эксплуатация оборудования).
3. Приготовление блюда:  
(Характеристика блюда, калькуляционная карта, технико-технологическая карта, схема приготовления блюда).
4. Организация рабочего места кулинара при приготовлении блюда.
5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении блюда).

Мастер производственного обучения: \_\_\_\_\_ /Г.А Лапшина/  
Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_ Подпись  
МП

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.



## V. ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Дата		Выполняемая работа	Количество часов
с	по		
		Инструктаж по безопасным приемам работы с ножом, электрическим оборудованием; правила санитарии и гигиены. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  ФАКТ	6

Руководитель практики от предприятия: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись

Расшифровка подписи МП







**Примерный перечень индивидуальных заданий по производственной практике ПП.03 профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**Темы задания**

1. Технология приготовления холодных сложных закусочных бутербродов.
2. Технология приготовления холодных закусок из птицы.
3. Технология приготовления холодных блюд из рыбы.
4. Технология приготовления холодных блюд из грибов.
5. Технология приготовления холодных салатов из мяса.
6. Технология приготовления холодных блюд из птицы.
7. Технология приготовления холодных блюд из овощей.
8. Технология приготовления холодных сложных закрытых бутербродов.
9. Технология приготовления холодных блюд из сыра.
10. Технология приготовления холодных блюд из морепродуктов.
11. Технология приготовления холодных закусок из мяса.
12. Технология приготовления холодных закусок - паштеты.
13. Технология приготовления сложных бутербродов с салатом.
14. Технология приготовления винегретов.
15. Технология приготовления салатов из рыбы.
16. Технология приготовления салатов из птицы.
17. Технология приготовления закусок из морепродуктов
18. Технология приготовления салатов из овощей.
19. Технология приготовления салатов из птицы.
20. Технология приготовления сложных горячих бутербродов.
21. Технология приготовления салатов винегреты с рыбой.
22. Технология приготовления салатов из птицы.
23. Технология приготовления горячих закусок из сыра.
24. Технология приготовления холодных закусок из мяса.
25. Технология приготовления холодных закусок - паштеты.
26. Технология приготовления сложных бутербродов с салатом.
27. Технология приготовления винегре





