

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧЕРЕЖДЕНИЕ «АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ


УП.07 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ "ПОВАР",
"КОНДИТЕР"**

специальность

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело квалификация:
специалист по поварскому и кондитерскому делу**

с. Дивное, 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:
председатель Методического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
 О.А. Переверзева
протокол МС
№ 5 от 20.12.2024г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
на заседании Педагогического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
Протокол №12 от 09.12.2024г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
№ 215-ОД от 23.12.2024г.



Составитель: мастер производственного обучения ГБПОУ «Агротехнический техникум»
с. Дивное Картышкина Марина Ивановна

Рецензент (внутренний) Переверзева Ольга Анатольевна,
заместитель директора по УМР.

Содержание рабочей программы соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 3 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 11 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 15 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"*.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.07 ППСЗ по основному виду профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для специальности и необходимым для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

| ВПД | Требования к умениям |
|--|---|
| Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер" | <ul style="list-style-type: none">– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
|--|---|

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего -144 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 07. – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.07 ППСЗ по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): *выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"*, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

| Код ПК | Наименование результата освоения практики |
|---------------|---|
| ПК 7.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 7.2. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий. |
| ПК 7.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента; |
| ПК 7.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| | |
| Код ОК | Наименование результата освоения практики |
| 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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.07 Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер" Виды работ по МДК 07.01: <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места, оборудования, инструмента и инвентаря к работе. 2. Подготовка и обработка сырья. 3. Приготовление блюд из овощей и грибов. 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 5. Приготовление супов и соусов. 6. Приготовление блюд из рыбы. 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. 8. Приготовление сладких блюд и напитков. | | 72 | |
| Тема 1.1. Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей и грибов. | <i>Содержание</i> | 6 | 2-3 |
| | 1 Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре, моркови припущенной. | 2 | |
| | 2 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд из картофельной и морковной массы: подготовка массы, фарша для зраз и рулета, разделка, панировка, обжаривание. | 2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|--|----------|------------|
| | 3 | Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Приготовление капусты тушённой, овощного рагу, запеканки картофельной, блюд из фаршированных овощей. | 2 | |
| Тема 1.2. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | <i>Содержание</i> | | 3 | 2-3 |
| | 1 | Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. | 3 | |
| | 2 | Приготовление каш и блюд из них. Варка каш разной консистенции. Приготовление блюд из вязких каш. | | |
| | 3 | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Варка макаронных изделий сливным и несливным способом. Приготовление макаронника и блюда макароны с сыром. | | |
| | 4 | Приготовление блюд из яиц. Варка яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек». Проведение бракеража. Приготовление яичницы-глазуньи натуральной и яичницы с гарниром. Приготовление омлетов натуральных, смешанных, фаршированных. | | |
| | 5 | Приготовление холодных и горячих блюд из творога. Приготовление блюд из творога: приготовление массы для сырников, ленивых вареников, пудинга, запеканок, формование изделий, жарка, запекание. | | |
| 6 | Приготовление теста и выпечка блинов, оладий и блинчиков. Приготовление дрожжевого теста, выпечка блинов и оладьей. Приготовление бездрожжевого теста, выпечка и фарширование блинчиков. Проведение бракеража. | | | |
| Тема 1.3. Приготовление супов и соусов | <i>Содержание</i> | | 3 | 2-3 |
| | 1 | Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. | 3 | |
| 2 | Приготовление различных супов. Использование различных технологии приготовления щей, борщей, рассольников, супов картофельных. Проведение бракеража. | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|---|--|----------|------------|
| | 3 | Приготовление различных видов соусов. Приобретение навыков пассерования муки для соусов. Использование различных технологий приготовления белых соусов. Использование различных технологий приготовления красных соусов. Приготовление различных масляных смесей и салатных заправок. Проведение бракеража. | | |
| Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы | <i>Содержание</i> | | 6 | 2-3 |
| | 1 | Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. | 6 | |
| | 2 | Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из неё. Органолептическое определение доброкачественности сырья. Выполнение технологических операций при обработке рыбы. Выполнение технологических операций по приготовлению рыбных котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из рыбы. | | |
| | 3 | Приготовление рыбы отварной и припущенной. Выполнение технологических операций при приготовлении рыбы отварной и припущенной. Проведение бракеража. | | |
| | 4 | Приготовление рыбы жареной и запечённой. Выполнение технологических операций при приготовлении рыбы жареной: подготовка полуфабрикатов, укладка на противни, жарка, определение готовности, проведение бракеража, оформление блюда. Приготовлении рыбы запечённой: подготовка рыбы для запекания, подбор гарниров и соусов, последовательность укладки продуктов, оформление, определение готовности. | | |
| 6 | Приготовление блюд из морепродуктов. Выполнение технологических операций при приготовлении блюд из морепродуктов. Проведение бракеража. Оформление блюда и сервировка стола. | | | |
| Тема 1.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | <i>Содержание</i> | | 6 | 2-3 |
| | 1 | Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. | 6 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|-------------------|--|----------|------------|
| | 2 | Приготовление блюд из отварного мяса и домашней птицы. Подготовка мяса и птицы к варке, закладка, варка, добавление специй и соли, определение готовности, порционирование, оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| | 3 | Приготовление блюд из жареного мяса. Панировка мясных полуфабрикатов, жарка, подбор гарниров и соусов, оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| | 4 | Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Формование изделий из рубленой и котлетной массы, панирование, жарка, подбор гарниров и соусов, оформление блюда и сервировка стола. | | |
| | 5 | Приготовление жареных блюд из домашней птицы. Жарка птицы целыми тушками: подготовка птицы к тепловой обработке, жарка, разруб на порции. Жарка птицы порционными кусками. Подбор гарниров и соусов, оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| | 6 | Приготовление тушёных мясных блюд. Приготовление блюд из тушёного мяса. Подбор гарниров, оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| | 7 | Приготовление запечённых мясных блюд. Подготовка продуктов для запекания, подбор гарнира и соуса, последовательная закладка продуктов. Оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| | 8 | Приготовление блюд из субпродуктов. Варка, жарка субпродуктов и их кулинарное использование. Оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | <i>Содержание</i> | | 3 | 2-3 |
| | 1 | Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. | 3 | |
| | 2 | Приготовление бутербродов открытых. Подготовка мясных, рыбных и других гастрономических продуктов. Нарезка гастрономических продуктов и хлеба. | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|-------------------|---|----------|------------|
| | 3 | Приготовление салатов из сырых и варёных овощей. Подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление. Подготовка продуктов, нарезка, смешивание, заправка, доведение до вкуса, порционирование, оформление. | | |
| | 4 | Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| | 5 | Приготовление рыбных блюд и закусок. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление рыбных блюд и закусок. Сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| | 6 | Приготовление мясных блюд и закусок. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление мясных блюд и закусок. Сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков | <i>Содержание</i> | | 3 | 2-3 |
| | 1 | Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. | 3 | |
| | 2 | Приготовление компотов из свежих и сушёных фруктов и ягод. Подбор сырья, варка сиропа и фруктов, охлаждение и отпуск. Подбор сырья, варка фруктов и сиропа, закладка фруктов в кипящий сироп, определение готовности, охлаждение. | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---------------------------------|---|----|---|
| | 3 | Приготовление железированных блюд. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Подготовка продуктов, приготовление сиропа, определение готовности, охлаждение и отпуск. Сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| | 4 | Приготовление сладких горячих блюд. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление сладких горячих блюд. Сервировка стола. Проведение бракеража. | | |
| | 5 | Приготовление горячих и холодных напитков. Приготовление горячих напитков (чая, кофе, какао). Ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая. Заваривание кофе процеживание, добавление горячего молока, сахара, отпуск, приготовление и отпуск какао с молоком. Приготовление холодных напитков. | | |
| | <i>Дифференцированный зачет</i> | | 6 | |
| ПМ.07 Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер" | | | 72 | 3 |
| Виды работ по МДК 07.02: 1. Подготовка рабочего места, оборудования, инструмента и инвентаря к работе. 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. 3. Приготовление дрожжевого теста безопасным, опарным способом и изделий из него. 4. Приготовление дрожжевого сдобного теста и выпечка из него. 5. Приготовление песочного теста и изделий из него. 6. Приготовление пряничного теста и изделий из него. 7. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. 8. Приготовление заварного теста и изделий из него. 9. Приготовление слоёного теста и изделий из него. 10. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. | | | | |
| Тема 2.1. Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <i>Содержание</i> | | 72 | 3 |
| | 1 | Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. | 3 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|--|---|---|
| | | <p>Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление теста безопасным способом. Приготовление и жарка пирожков и пончиков во фритюре. Сервировка чайного стола. Проведение бракеража.</p> | | |
| | 2 | <p>Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление теста опарным способом. Приготовление и выпечка пирожков с разными фаршами, ватрушек, расстегаев, сдобы выборгской. Сервировка чайного стола. Проведение бракеража.</p> | 3 | |
| | 3 | <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Определение качества.</p> | 3 | |
| | 4 | <p>Приготовление песочного теста и изделий из него. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление песочного теста. Приготовление и выпечка изделий из песочного теста. Сервировка чайного стола. Проведение бракеража.</p> | 3 | |
| | 5 | <p>Приготовление пряничного теста и изделий из него. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление пряничного теста. Приготовление и выпечка изделий из пряничного теста. Сервировка чайного стола. Проведение бракеража.</p> | 6 | |
| | 6 | <p>Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление бисквитного теста, выпечка и оформление тортов и пирожных. Сервировка кофейного стола. Проведение бракеража.</p> | 3 | |

| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> | <i>5</i> |
|----------|--|---|----------|----------|
| | 7 | Приготовление заварного теста и изделий из него. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление заварного теста, выпечка и оформление тортов и пирожных. Сервировка кофейного стола. Проведение бракеража. | 3 | |
| | 8 | Приготовление слоёного теста и изделий из него. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление слоёного теста, выпечка и оформление тортов и пирожных. Сервировка кофейного стола. Проведение бракеража. | 6 | |
| | <i>Дифференцированный зачет</i> | | 6 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

Кабинеты: технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория Учебная кухня ресторан, Лаборатория Учебный кондитерский цех.

Столы ученические– 12 шт;

Стул ученический–24 шт;

Стол учительский– 1 шт;

Книжный стеллаж–2 шт;

Стенды учебные (настенные)– 5 шт;

Доска ученическая– 1 шт;

Компьютер –1шт;

Миксер- 1 шт;

Мясорубка Moulinex hv2 1300- 1 шт;

Блендер HBB608-CE, стакан 1,25 л. 2 скорости- 1шт;

Вакуумный упаковщик ProCook PC-Vk 1080- 1 шт;

Весы порционные SW-5 0/04-5кг. платформа 241*192 мм- 1 шт;

Весы электронные порционные CASSW-5-1 шт;

Водонагреватель аккумуляторный ТермексRZL-100 вер VS- 1 шт;

Миксер планетарный GASTROMIXB 5 ECO- 1 шт;

Мойка- 2 шт;

Пароконвектомат ПКА 6-1/3П, без гастроемкостей- 1 шт;

Печь микроволновая SAMSUNG ME83KRW-1-1 шт;

Плита 4 конфорочная 900 CEP ПКЭ-4КВ 840/850/860ШЭ- 1 шт;

Подставка под пароконвектомат ПК-8-02

под мини-пароконвектомат ПКА -1шт;

Стол пристенный СПП 15*6 оцинк 1150x600x870

Стол производственный 4 х секционный

Стол производственный островной СПО (пс)-6-6

Стол СПБ (пс) – 8-6(н)

Холодильник «Indesit В 18»-1 шт;

Холодильник -1 шт;

Бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ»-1шт.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. 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].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016– 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015–01–01.–М.:Стандартиформ, 2014–III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.: Издательский центр «Академия», (4 изд.).- 192
2. Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента Семчева Г
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных горячих блюд, закусок, разнообразного ассортимента (5 изд.) 2025. Качурина Т.А.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. 12 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020.- 512 с.

Дополнительная литература:

1. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. - М.: Издательский центр "Академия", 2020.- 256с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020.- 240с.
3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И.Потапова. - 3 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020.- 192с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 15 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020.- 432 с.

Электронные издания:

1. 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]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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:

5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
 1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
 2. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
 3. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 4. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 5. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
 6. <http://www.pitportal.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено или концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь 5-6 квалификационный разряд слесаря по ремонту подвижного состава и квалификацию машиниста электропоезда, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «34 Cooking» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

| Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер" | Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике. Оформленный дневник по учебной практике. Выполнение пробных работ. Дифференцированный зачёт. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю. |