

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала «Специализированный врач

Филиала «Специализированный врач (Филиал «Специализированный врач «Вилла Арнест»

В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ

Е.Н.Михаилин

28 июня 2023 г



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
кулинарной и кондитерской продукции диетического питания**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Кисловодск, 2023 г

Программа производственной практики ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна  
Бертенева Ирина Валеревна  
Бороденко Елена Викторовна  
Емец Ольга Михайловна  
Курбатова Людмила Александровна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелля Ивановна  
Сафарова Севилия Вагифовна  
Семенова Марина Александровна  
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ</b>	<b>17</b>

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО) 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)) и Федерального государственного образовательного стандарта по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО) 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) входящей в состав укрупненной группы специальностей 33.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

## **1.2. Цели и задачи:**

**Целью производственной практики является:**

- формирование общих и профессиональных компетенций.

**Задачами производственной практики являются:**

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

**Вид профессиональной деятельности**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**Вид профессиональной деятельности**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных диетических блюд диетического питания разнообразного ассортимента;
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов диетического питания разнообразного ассортимента;
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации вторых горячих блюд диетического питания разнообразного ассортимента;
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента;
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

**уметь:**

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания
- порционировать, сервировать и оформлять соблюдать выход, выдерживать температуру подачи кулинарной и кондитерской продукции диетического питания при порционировании;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,

формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**знать:**

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

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых для приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания, посуды и правила ухода за ними;

- рецептуры, пищевая ценности, использование в диетах, требования к качеству, методы приготовления диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента;

- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания- готовить различные виды теста: дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, пряничное с пониженной калорийностью, вручную и с использованием технологического оборудования;

- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты с пониженной калорийностью;

- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;

- проводить оформление мучных кондитерских изделий;

- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

- методы приготовления изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

- правила, техника общения с потребителями.

### **1.3. Требования к результатам производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 6.1.	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах

ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента, применение в диетах.

Результатом освоения программы производственной практики является сформированные общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенции
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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

#### **1.4. Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

**1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики - 216 часов.**

## 2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### 1. Тематический план и содержание производственной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Объем часов
<b>ПК 6.1, 6.2.</b>	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.</b>		<b>18</b>
		Отработка практических навыков приготовления бутербродов в ассортименте.	<b>6</b>
		Отработка практических навыков закусок из гастрономических продуктов в ассортименте.	<b>6</b>
		Отработка практических навыков в оформлении холодных блюд и закусок. Участие в проведении бракеража блюд.	<b>6</b>
<b>ПК 6.1, 6.3.</b>	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах.</b>		<b>36</b>
		Отработка практических навыков приготовления борщей в ассортименте.	<b>6</b>
		Отработка практических навыков приготовления щей в ассортименте.	<b>6</b>
		Отработка практических навыков приготовления супов на бульонах в ассортименте.	<b>6</b>
		Отработка практических навыков приготовления супы на отварах в ассортименте холодные	<b>6</b>
		Отработка практических навыков приготовления горячих соусов в ассортименте.	<b>6</b>
		Отработка практических навыков приготовления холодных соусов в ассортименте.	<b>6</b>
<b>ПК 6.1, 6.4.</b>	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах</b>		<b>108</b>
		Отработка практических навыков приготовления блюд из отварных и припущенных овощей	<b>6</b>
		Отработка практических навыков приготовления блюд из тушеных и запечённых овощей	<b>6</b>



		Отработка практических навыков приготовления блюд из круп	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из макаронных изделий	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из бобовых.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из яиц отварных и припущенных.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из творога.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из рыбы-отварные, припущенные.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из рыбы запеченной.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из говядины, свинины, баранины (крупнокусковые).	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из говядины свинины баранины порционных.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из говядины свинины баранины мелкокусковых.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из говядины свинины баранины котлетной массы.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из котлеты натуральные.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из птицы порционных.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из птицы мелкокусковые.	6
		Отработка практических навыков приготовления блюд из птицы котлетной массы.	6
<b>ПК 6.1, 6.5.</b>	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах</b>		<b>12</b>
		Отработка практических навыков приготовления. компотов, киселей, витаминных напитков	6

		Отработка практических навыков приготовления самбуков муссов.	6
<b>ПК 6.1, 6.6.</b>	<b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента, применение в диетах.</b>		<b>42</b>
		Отработка практических навыков приготовления хлеба из различной муки в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков приготовления пресного теста и изделия из него с пониженной калорийностью	6
		Отработка практических навыков приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него с пониженной калорийностью: кулебяка с капустой, пирожки с картофелем, жаренные, булочки в ассортименте	6
		Отработка практических навыков приготовления дрожжевого опарного теста пониженной калорийностью и изделий из него: ватрушки в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков приготовления бисквитного теста и изделия из него пониженной калорийности.	6
		Отработка практических навыков приготовления песочного теста с пониженной калорийностью.	6
		Оформление отчетной документации	4
	<b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>		<b>2</b>
	<b>Всего</b>		<b>216</b>

### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование лаборатории кулинарного производства:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований

- |                            |                           |                            |
|----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| - Стул со спинкой-1        | - Охладитель              | - Шкаф жарочный -1         |
| - Стол учителя -1          | шоковый BC 1411 -1        | - Шкаф холод.со            |
| - Стол обеденный           | - Охладитель              | стеклом TEFCOLD BC 145     |
| 1400*800*700 мм -35        | шоковый BC 511-ST -1      | арт.16190574 -1            |
| - Ноутбук HP               | - Пароконвектомат         | - Шкаф холодильный         |
| E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/ | PALUX TOUCH N STEAM       | CM107-S POLAIR             |
| BT/C/W8 -1                 | BASIC 611SL -5            | (оборудование) -2          |
| - Принтер -1               | - Планетарный             | - Шпилька для              |
| - Сканер Canon -1          | миксер 5KPM5U Kilchen     | гастроемкостей на колесах  |
| - Телевизор LG             | Ald(оборудование) -1      | -3                         |
| PLASMA 50PJ360 -1          | - Подставка Пд            | - Электрическая            |
| - Аппарат вакуумной        | 820*584*850               | плита VE -40 -1            |
| упаковки Henkelman Super   | направляющие д/ПТ 1/1 -1  | - Электропанель            |
| Jumbo 42 -1                | - Посудомоечная           | BALLU Camino BEC/MR-       |
| - Аппарат для              | машина Winterhalter UC-S  | 1500(мех.упр.)(Обогревател |
| приготовления чая и кофе   | -1                        | ь)-1                       |
| электрич. СК 20 -1         | - Приточно-вытяжная       | - Электроплита -4          |
| - Блендер Bar Boss -2      | вентиляционная система -1 | - Электроплита             |
| - Бликсер Robot-           | - Расстоечный шкаф        | однокомфорочная низкого    |
| Coupe Blixer 4 -1          | HP 16KN -1                | располож. UNIS VSE 6 -1    |
| - Ванна моечная 1-         | - Регенератор RG          | - Слайсер PRIMA 300        |
| секционная- 3              | 10b -1                    | RHENINGHAUS(оборудова      |
| - Ванна моечная 1-         | - Рукомойник              | ние)- 1                    |
| секционная с сушкой-1      | (студия-лаборатория) -2   | - Стол кондитерский        |
| - Ванна моечная 2-х        | - Рукомойник 7            | 1700*700*850мм -2          |
| секционная-5               | - Соковыжималка           | - Стол лабораторный        |
| - Весы порционные          | ROBOT COUPE J 80          | закрытый с ванной и        |
| SW-10 CAS(оборудование)    | ULTRA -1                  | варочной поверхностью -6   |
| -5                         | - Сплит система для       | - Стол охлаждаемый         |
| - Зонт вытяжной            | холодильной камеры        | 1850*700*850мм -1          |
| 1200*1200*350мм -1         | SD211SF(оборудование) -2  | - Стол                     |
| - Кассовый аппарат         | - Стеллаж                 | производственный           |
| Меркурий -115 К -1         | 1200*400*1800мм -4        | 1200*700*850 -16           |
| - Конвектомат В            | - Стеллаж                 | - Бак на колесах -6        |
| 1011 i -1                  | перфорирован.             | - Венчик нержав.           |
| - Конвекционная            | 1200*500*1800мм -2        | 30см MACO/WP30P -1         |
| печь Retigo HP             | - Тележка д/сбора         | - Венчик нержав.           |
| 8(пекарский шкаф) -1       | подносов -5               | 35см MACO/WP35P -5         |
| - Котломоечная             | - Тележка                 | - Венчик тяжелый           |
| машина GS 650 -1           | сервировочная -6          | L35 Pujadas -1             |
| - Кофемолка Super          | - УКМ -ПК                 | - Венчик-4                 |
| caimano barista -1         | (Универсальная кухонная   | - Гастроемкость            |
| - Куттер Robot-            | машина) -1                | 530*325*100мм -6           |
| Coupe R 4 -1               | - Универсальн.взбив.      | - Гастроемкость            |
| - Льдогенератор            | машина RE-22N-V в сборе   | 530*325*200мм- 5           |
| Scotsman B 21 AS-M -1      | 60/30л -1                 | - Гастроемкость            |
| - Мельница для льда        | - Фритюр -1               | 530*325*20мм -5            |
| с совком (CZ 25) St -1     | - Холодильная             | - Гастроемкость            |
| - Миксер MACAP F 4         | камера сбор-разборн КХН-  | 530*325*65мм -12           |
| -1                         | 12,85(оборудование) -2    |                            |

- Гастроёмкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6
- Гастроёмкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18
- Гастроёмкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12
- Гастроёмкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12
- Гастроёмкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12
- Гастроёмкость GN EL1/1 -20 керамическая (Blanco) -6
- Гастроёмкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5
- Гастроёмкость перфорирован. 530\*325\*100мм -6
- Гастроёмкость перфорирован. 530\*325\*150мм -6
- Гастроёмкость перфорирован. 530\*325\*40мм -3
- Гастроёмкость перфорирован. 530\*325\*65мм -6
- Гастроёмкость эмалирован. 530\*325\*40мм -6
- Доска разделочная -36
- Дуршлаг Д260мм- 4
- Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624-18)(10126040/251109/00067 07/51,Италия
- дуршлаг сетчатый 20 см д/супа(12622-20)(10126040/251109/00067 07/51, Италия -1
- Емкость для льда 20\*20 см. h=17 см. 3,4 л -2
- Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -1
- Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -5
- Коврик для темпинга Cafelat Flat -1
- Лист пекарский -30
- Лопатка -6
- Лопатка кулинарная -2
- Лопатка кулинарная -2
- Лопатка (ручка из нержавеющей стали) L=20 Luxstahi- 12
- Мешок кондитерский Pangdri-14.37 см(1948) -1
- Миска глубокая Д 30см -38
- Миска глубокая Д16см -10
- Миска глубокая Д24см -6
- Миска глубокая Д28см -6
- Миска из нержавеющей стали- 8
- Миска из нержавеющей стали. 24 см -8
- Молочник из нержавеющей стали;600 мл; Н=11. В=9 см; металлическая- 4
- Молочник из нержавеющей стали;350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4
- Нарзанник -1
- Насадка "Звезда d2мм из нержавеющей стали BS102 Martellato(10110080/261110 /0025127/18 Италия-1
- Нож универсальный -5
- Нож хлебный -3
- Нож десертный- 6
- Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel- 4
- Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS -4
- Нож-8,3 универс.208мм Chef Luxstahi -3
- Поднос пласт ковый- 212
- Подставка для досок -6
- Сито -4
- Сито -2
- Сито из нержавеющей стали d=250 с пластиковой ручкой -12
- Сок для льда L=24 см. из нержавеющей стали .MGSteel- 2
- Сок для сыпучих продуктов -3
- Форма для выпечки "Кекс мини 6 шт с отв "VORTEX/20- 2
- Циновка СЕНСОЙ -2
- Шейкер 0,85 л. из нержавеющей стали со стеклянным стаканом Boston Bonzer -2
- Шпилька для листов на колесах -2
- Щипцы для пироженного 010 MOLLADOLCE SCIOLA(10126040/010310/001475/11, ИТАЛИЯ -1
- Щипцы сервировочные -1
- Терка четырехсторонняя -2
- Шумовка -2
- Блюдо овальное Д24см -32
- Блюдо овальное Д30см-33
- Блюдце "Торино вайт"4 ФАРФОР D=11 см -18
- Блюдце Д15см -298
- Бокал д/бренди 390 мл -209
- Бокал д/вина 210 мл -192
- Бокал -флюте 190 мл -215
- Вилка столовая -278
- Кастрюля нержав.3 л двойное дно 12
- Кастрюля с крышкой 11 л -3
- Кастрюля с крышкой 20 л -2
- Кастрюля с крышкой 3 л -4
- Кастрюля с крышкой 5 л -3
- Кастрюля с крышкой 50 л -1
- Крышки для гастроёмкостей -6
- Кувшин 1300 мл -71
- Кувшин мерный 1 л. -1

- Кувшин мерный  
пласт. 500мл -5
- Ложка соусная  
100гр из нержавеющей  
стали. -10
- Ложка чайная -320
- Ложка столовая -  
317
- Набор столовых  
приборов (30пр)- 1
- Рюмка-бистро 50 мл  
-187
- Салатник -3
- Сковорода Д22мм -  
5
- Сотейник из  
нержавеющей стали  
(двойное дно) 1,7л с ручкой  
-19
- Соусник 200мл -71
- стакан 310 мл -6
- Стакан BAR BOSS  
(Контейнер к блендеру  
Advance) -1
- Тарелка мелкая Д  
21см -295
- Тарелка мелкая Д  
24см -316
- Фужер 190мл -6
- Фужер д/вина 190  
мл -6
- Фужер д/вина 250  
мл -6
- Фужер д/коктейля -  
6
- Фужер д/коньяка -6
- Фужер  
д/шампанского -6
- Хайбол 285 мл- 192
- Чашка кофейная  
"Торино"; фарфор;80 мл -18
- Чашка чайная 200  
мл- 295
- Магнитный  
держатель -6
- Мадлер  
пласт.L=21см.для фруктов  
St -2

### **3.2. Общие требования к организации производственной практики**

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист;
- характеристика.

### 3.3. Литература

#### 1. Интернет-ресурсы:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru).

#### Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru).

1. О.В. Пасько, Проектирование предприятий общественного питания доготовочные цеха и торговые помещения; учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
2. Н.Г. Кульнева; Технология продукции общественного питания. Практикум. учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
3. О.В. Пасько. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. - 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.

#### Дополнительные источники:

- 1.Ф.Н. Зименкова Питание и здоровье: учебное пособие Издательство Прометей 2016. - 374.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
- 3.Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
- 4.Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учеб. пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).
1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс]: монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М,

2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 496с
  11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
  12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
  13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
  14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
  15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
  16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
  17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
  18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
  19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
  20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
  21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
  22. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 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].
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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **Интернет-ресурсы**

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru),

1. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
2. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
3. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
4. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
5. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
6. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
7. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
8. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
9. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
10. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
11. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
12. [http://varimparim.ru/prigitov\\_produktoov/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigitov_produktoov/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы
13. [http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST\\_R\\_5118798.html](http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html) Нормативные документы

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

### 4.1. Производственная практика

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)		Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1.	Организация приготовления, подготовки реализации кулинарной кондитерской продукции диетического питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>• проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>• выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>• владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль:</li> <li>• экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>• - практических/ лабораторных занятий;</li> <li>• - заданий по учебной практике- заданий по самостоятельной работе</li> </ul>
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление холодных диетических блюд, характеристика диет, расчет калорийности блюд.	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии. Точность и правильность приготовления полуфабрикатов Точность и правильность приготовления блюд холодных диетических блюд,	Технологические карты. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Органолептическая оценка качества готового блюда.
ПК 6.3.	Организовывать и проводить приготовление диетических супов.	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии. Точность и правильность приготовления полуфабрикатов Точность и правильность приготовления блюд диетических супов.	Технологические карты. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Органолептическая оценка качества готового блюда.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии. Точность и правильность приготовления полуфабрикатов Точность и правильность приготовления диетических супов.	Технологические карты. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Органолептическая оценка качества готового блюда.
ПК 6.5.	Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии. Точность и правильность приготовления полуфабрикатов Точность и правильность приготовления диетических сладких блюд и напитков.	Технологические карты. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Органолептическая оценка качества готового блюда.
ПК 6.6	Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью	Демонстрация приготовления и оформления изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью	Технологические карты. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Органолептическая оценка качества готового блюда.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация полученных профессиональных навыков.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи. Оценка эффективности и качества выполнения.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Эффективный поиск необходимой информации. использование Различных источников, включая электронные ресурсы.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективный поиск необходимой информации. использование Различных источников, включая электронные ресурсы.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике.