

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

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала



ООО «Салют» «Вилла Арнест»

В.В.Моисеев

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ

Е.Н.Михаилян



28 июня 2023 г

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2023 г

Программа учебной 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

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи:

Целью учебной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики

Вид профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

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

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

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

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.4. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Освоение общих компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.4 . Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики

- 108 часов.

2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. Тематический план программы учебной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
ПК 4.1, 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			42
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации свежие фрукты.	Инструктаж по технике безопасности в холодном цеху. Санитарные требования Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Первичная обработка сырья для приготовления блюда. Приготовить, оформить и подготовить к реализации свежие фрукты. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации желе в ассортименте.	Приготовление желе в ассортименте. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6

		Приготовить, оформить и подготовить к реализации кисели в ассортименте.	<p>Приготовление киселей в ассортименте. Организация рабочего места</p> <p>Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	6
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации муссы в ассортименте.	<p>Приготовление муссов в ассортименте. Организация рабочего места</p> <p>Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	6
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации самбуков в ассортименте.	<p>Приготовление самбуков в ассортименте. Организация рабочего места</p> <p>Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6

		Приготовить, оформить и подготовить к реализации крема в ассортименте.	Приготовление кремов крема из сливок из сметаны. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации мороженого в ассортименте.	Подача мороженого с посыпками, сиропами. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
ПК 4.1, 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			12

		Приготовить, оформить и подготовить к реализации яблоки печеные, шарлотку.	Приготовление яблок печёных, шарлотки. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации пудинга рисового, сладкого плова.	Приготовление пудинга рисового, сладкого плова. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
ПК 4.1, 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.			30
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации компотов в ассортименте.	Приготовление компотов из свежих, сушёных, консервированных фруктов и ягод. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации холодных молочных напитков.	Приготовление холодных молочных напитков с различными сиропами. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6

		Приготовить, оформить и подготовить к реализации холодных кисло-молочных напитков.	Приготовление холодных кисломолочных напитков. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации кваса, морса.	Приготовление кваса, морса. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации холодного кофе, чая.	Приготовление холодного кофе, чая. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
ПК 4.1, 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			24
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации чая зеленого, черного.	Приготовление чая зеленого, черного. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации кофе.	Приготовление кофе различными способами какао. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков,	6

			эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации шоколада, кофейных напитков.	Приготовление и подача шоколада, кофейных напитков. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
		Оформить технологическую документацию холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Оформление технологической документации. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	4
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2
	ВСЕГО			108

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Стул со спинкой-1	Ванна моечная 1- секционная с сушилкой -1
Стол учителя -1	Ванна моечная 2-х секционная -5
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Весы порционные SW-10
Ноутбук HP E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/ВТ/С/W8 -1	CAS(оборудование) -3
Принтер -1	Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2
Сканер Canon -1	Котел электрический E-B-85/900 -1
Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1	Котломоечная машина GS 650 -1
Зонт вытяжной 1200*1200*350мм -1	Кофеварочная машина 2 GREVOLUTION WHITE -1
Рабочее место №1 (линия раздачи) -1	Кофемашина LaSpaziale S2 EK 2G 1H 1H 2D - 1
Рабочее место №2 (линия раздачи) -1	Кофемолка CAIMANO STARTER ON-OFF -3
Рабочее место бармена (зал столовой) -1	Куттер Robot-Coupe R 4 -1
Рукомойник (студия-лаборатория) -2	Линия самообслуживания- 1
Рукомойник -7	Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1
Стеллаж 1200*400*1800мм -4	Машина посудомоечная Winterhalter GS502 - 1
Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2	Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1
Шкаф для барной стойки -5	Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1
Шкаф встроенный для посуды -1	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1
Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2	Миксер MASAP F 4 -1
Конвектомат В 1011 i -1	Мясорубка МИМ-300, Торгмаш (оборудование) -1
Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1	Овощерезка CL50 Robot Coupe(оборудование) -1
Аппарат вакуумной упаковки Henkelman SuperJumbo 42 -1	Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1
Аппарат для приготовления чая и кофе электрич. СК 20 -1	Охладитель шоковый BC 1411 -1
Аэропресс -1	Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5
Бак на колесах -6	Планетарный миксер, 5KPM5U KilchenAld -1
Блендер Bar Boss -2	Плита индукционная напряжение 220В -1
Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1	
Ванна моечная 1- секционная -3	

Пресс (темпер) для кофе МОТТА 53 мм -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1
Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1	Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2
Расстоечный шкаф НР 16KN -1	Шкаф жарочный -1
Регенератор RG 10b -1	Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1
Риммер для маргариты 3-х ступенч. 20*16*7 см St-1	Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1	Шпилька для гастроемкостей на колесах -3
Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1	Шпилька для листов на колесах -2
Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1	Электрическая плита VE -40 -5
Стол для отходов -1	Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500(мех.упр.) -1
Стол производственный 1000x600x850 -1	Электроплита -4
Стол кондитерский 1800*700*850мм -1	Электроплита однокомфорочнаянизкогорасполож. UNIS VSE 6 -1
Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6	Венчик -4
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Венчик 30см MACO/WP30P -1
Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1	Венчик 35см MACO/WP35P -5
Стол производственный 1200*700*850 -4	Венчик тяжелый L35 Pujadas -1
Стол производственный 1500*700*850 -3	Гастроемкость 530*325*100мм -6
Стол производственный 1700*700*850 -3	Гастроемкость 530*325*200мм- 5
Стол производственный 1800*700*850 -5	Гастроемкость 530*325*20мм -5
Стол производственный 900*800*850 -1	Гастроемкость 530*325*65мм -12
Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1	Гастроемкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6
Тележка для сбора подносов-5	Гастроемкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18
Тележка сервировочная- 6	Гастроемкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12
УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1	Гастроемкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12
Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1	Гастроемкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12
Утюг Philips GC 4410 -1	Гастроемкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6
Фритюр -1	Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5
Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1	Гастроемкость перфорирован. 530*325*100мм -6

Гастроемкость перфорирован. 530*325*150мм -6	Миска глубокая Д16см -10
Гастроемкость перфорирован. 530*325*40мм -3	Миска глубокая Д24см -6
Гастроемкость перфорирован. 530*325*65мм -6	Миска глубокая Д28см -6
Гастроемкость эмалирован. 530*325*40мм -6	Миска 24 см -8
Доска разделочная -36	Молоток для отбивания мяса Д-57 -2
Доска разделочная п/п 25x15x1 см белая ST - 2	Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4
Дуршлаг Д260мм -4	Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4
Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624- 18)(10126040/251109/0006707/51,ИТАЛИЯ -1	Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3
Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5	Насадка "Звезда d2мм нерж BS102 Martellato(10110080/261110/0025127/18 -1
Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2	Нож для овощей универсальный -2
Кастрюля 3 л двойное дно -12	Нож для овощей -3
Кастрюля с крышкой 11 л -11	Нож столовый -324
Кастрюля с крышкой 20 л -2	Нож универсальный -5
Кастрюля с крышкой 3 л - 4	Нож хлебный -2
Кастрюля с крышкой 5 л -3	Нож десертный- 6
Кастрюля с крышкой 50 л -1	Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel - 4
Коврик барный 59x8 см. черн -2	Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4
Коврик для темпинга Cafelat Flat -1	Нож консервный Lux 07201 -2
Корзина для мусора -3	Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3
Крышки для гастроемкостей -6	Нож-шеф разделочный -8
Кувшин мерный 1 л. -1	Поднос пластиковый -212
Кувшин мерный пласт. 500мл -6	Поднос пластик -24
Лист пекарский -2	Подставка для досок -2
Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2	Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 -5
Лопатка -6	Подставка для холдера классическая Cafelat- 1
Лопатка кулинарная -2	Сито -2
Лопатка L=20 Luxstahi -12	Сито d=250 -12
Магнитный держатель -6	Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6

Сковорода Д22мм -6
Сковорода Д36мм -4
Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlkt 1493 -2
Совок для сыпучих продуктов -4
Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2
Терка четырехсторонняя -2
Толкушка деревянная большая (типб) -1
Циновка СЕНСОЙ -2
Шумовка -6
Щипцы сервировочные -1
Блюдо овальное Д24см -32
Блюдо овальное Д30см -33
Блюдце Д15см -298
Бокал для бренди 390 мл -209
Бокал для вина 210 мл -195
Бокал -флюте 190 мл -215
Бульонная чашка 320 мл -115
Вилка столовая -278
Кувшин 1300 мл -71
Ложка соусная 100гр. -10
Ложка чайная -212
Ложка столовая -212
Миска глубокая Д 30см -38
Набор 3-х банок 370 мл -1
Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1
Набор мельница д/перца +солонка -1
Набор рюмок сигнатур- 6
Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2
Набор столовых приборов (30пр)- 1
Рюмка-бистро 50 мл -187
Салатник -3
Салатник Д14см -175
Сотейник 1,7л с ручкой -19
Соусник 200мл -71
стакан 310 мл -6
Тарелка для подачи десерта - 226
Тарелка мелкая Д 21см -295
Тарелка мелкая Д 24см -316
Фужер 190мл - 6
Фужер для вина 190 мл -6
Фужер для вина 250 мл- 6
Фужер для коктейля -6
Фужер для коньяка -6
Фужер для шампанского -6
Хайбол 285 мл -192
Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл -18
Чашка чайная 200 мл -445

3.2. Общие требования к организации учебной практики

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

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

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

3.3. Литература

1. Интернет-ресурсы:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.

Основной источник

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. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
 2. 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).
 3. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).
 4. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).
 5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).
- Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.

1. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2018. - 104 с

2. 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

3. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
4. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
5. 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.
6. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
7. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
8. 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
9. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с
10. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
11. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
13. 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
14. 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
15. 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)
16. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
17. 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
18. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
19. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
20. 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)
21. 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. Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru,
2. 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].

3. 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].

4. 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.

5. 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.

6. 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

7. 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

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_produkto/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<p>для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, обработка основных продуктов и дополнительных ингредиентов различными методами (вручную и механическим способом)</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, с учетом их сочетаемости с основным продуктом -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении по действующим нормам; -оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления блюд по виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); -профессиональная демонстрация 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<p>навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы обработанного сырья, готовых блюд требованиям рецептуры; -точность расчетов закладки сырья при изменении выхода блюд, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых сладких блюд и напитков требованиям рецептуры; -аккуратность выкладывания</p>	
--	---	--

	готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых блюд для отпуска на вынос.	
--	--	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-наблюдение
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	экспертная оценка; -наблюдение

