МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НРПК
_____ Лесняк Н.В.
« 31 » августа 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализациихолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

2022 г.

Программа учебной практики разработана на основе федерального образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»** и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».**

Организация-разработчик: ГБПОУ Нефтекумский региональный политехнический колледж

Разработчик: Агаджанов А.Н.- мастер производственного обучения ГБПОУ «Нефтекумский региональный политехнический колледж»

Рассмотрена и одобрена профессиональным методическим объединением педагогов профессий:: 08.01.08. Мастер отделочных строительных работ, 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)), 13.01.10Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), 08.01.07. Мастер общестроительных работ, 43.01.09. Повар, кондитер

Протокол заседания № 1 от «30» августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федерального государственного образовательного 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.

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.

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.

2.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 общечеловеческих ценностей
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.

Количество часов на освоение программы учебной практики - 144 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 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.	**6**
		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.	Приготовление киселей 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 муссы в ассортименте.	Приготовление муссов 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	**6**
		Приготовить, оформить и подготовить к реализации самбуков в ассортименте.	Приготовление самбуков в ассортименте. 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	**6**

			стандартами чистоты	
		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 мороженного 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	**6**

			продуктов.	
		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 посуд. 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, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**6**
		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			**144**

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по каждой реализуемой специальности предусматривается следующая основная документация по практике:

- положение об учебной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- график защиты отчётов по практике.

По результатам учебной практики по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализациихолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

студент должен составить отчёт. Отчёт должен состоять из письменного отчёта о выполнении работ и приложений к отчёту, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении МДК профессионального модуля.

К отчёту прилагается дневник и аттестационный лист, отражающий ежедневный объём выполненных работ. Студент в один из последних дней практики защищает отчёт по практике на базе организации, участвующей в проведении практики.

4.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная кухня ресторана

Рабочее место мастера производственного обучения
Место для презентации готовой кулинарной продукции
(обеденный стол, стулья)
Шкаф для посуды-1шт.
Технические средства обучения:
Компьютер Athlon 2.2 Ghz/2GB/250GB-1шт.
Телевизор Samsung UE40 40"/1024x768/600 Гц- 1шт.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные – 5 шт.
Пароконвектомат-1 шт.
Жарочный шкаф электрический ШЖЭ-3 - 1 шт.
Конвекционная печь Тоскана -1 шт.
Микроволновая печь -1 шт.
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М - 1 шт.
Плита электрическая ПЭМ4-010 -2 шт.
Плита ВОК индукционная Airhot -1 шт.
Фритюрница FIRHOT EF-4-1 шт.
Жарочная поверхность Airhot-1 шт.
Гриль Salamander STARFOOD EB-450 -1 шт.
Электроблиница Airhot BE-1 -1 шт.
Электромармит Мармит Airhot BM-11-1 шт.
Кофемашина с капучинатором SaecoLirikaPlus-1 шт.
Кофе-ростер (аппарат для лбжарки зерен кофе)-1 шт.
Ховоли (Аппарат JOHNY AK/8-3 для варки кофе на песке-1 шт.
Холодильный шкаф Бирюса-2 шт.
Шкаф морозильный 14-Е-2-1 шт.
Шкаф шоковой заморозки-1 шт.
Льдогенератор-1 шт.
Гранитор-1 шт.
Фризер-1 шт.
Тестораскаточная машина электрическая Foodafias-200-1 шт.

Планетарный миксер-3 шт.
Блендер ручной Sindo SNB3107-1 шт.
Мясорубка Magnit RME -2807 -1 шт.
Мясорубка Gastromix MG-12 -1 шт.
Овощерезка EKSI-1 шт.
Слайсер Viatto HBS -220в-1 шт.
Машина для вакуумной упаковки-1 шт.
Куттер Viatto-1 шт.
Овощерезка -1 шт.
Установка смесительная для коктейлей СжН-1 - 1 шт.
Соковыжималка EKSI -1 шт.
Кофемолка-1 шт.
Набор инструментов для карвинга- 4 шт.
Плита Gastrorag TZ идукционные печи-7 шт.
Сифон для приготовления взбитых сливок-1 шт.
Овоскоп-1 шт.
Газовая горелка (для карамелизации)-1 шт.
Нитраттестер-1 шт.
Машина посудомоечная -1 шт.
Столы производственные -9 шт.
Стеллаж передвижной-3 шт.
Моечная ванна двухсекционная-1 шт.

Учебный кондитерский цех

Рабочее место мастера производственного обучения.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол- 1 шт., стулья-12 шт.)
Шкаф для столовой посуды- 1 шт.
Основное и вспомогательное оборудование:
Весы настольные электронные-5 шт.
Пароконвектомат-1 шт.
Конвекционная печь Тоскана-1 шт.
Микроволновая печь-1 шт.
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М-1 шт.
Плита Gastrorag TZ идукционные печи-7 шт.
Фритюрница -1 шт.
Электроблиница Airhot BE-1-1 шт.
Шкаф холодильный-1 шт.
Шкаф морозильный-1 шт.
Шкаф шоковой заморозки-1 шт.
Льдогенератор - 1 шт.
Фризер для твердого мороженного-1 шт.
Тестораскаточная машина (настольная)-1 шт.
Планетарный миксер-3 шт.
Тестомес спиральный-1 шт.
Миксер-3 шт.
Мясорубка-1 шт.
Куттер -1 шт.
Соковыжималка-1 шт.
Сифон-1 шт.
Овоскоп-1 шт.
Нитраттестер-1 шт.
Машина для вакуумной упаковки -1 шт.
Термометр инфокрасный-1 шт.
Термометр со щупом-1 шт.
Стеллаж передвижной-2 шт.
Установка смесительная -1 шт.
Моечная ваннадвухсекционная-1 шт.

Производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.
Стол с охлаждаемой горкой-1 шт.

4.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1.Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - М.:Издательский центр «Академии», 2018

2.Володина М.В., Сопачёва Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для спец.сред.проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

3.Семичёва Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.-М.:Издательский центр «Академия» 2018.

4.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания учебник для спец. сред. проф. образования –М.:Издательский центр «Академия» ,2018

5.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.: Издательский центр «Академии»,2017

6.Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.:Издательский центр «Академии», 2017

7.Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2018
8.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- М.:Издательский центр «Академии», 20187.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
10.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
11.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
12.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
13.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
14.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
15.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
16.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
17.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие

Технология приготовления пищи, Богушева В.И., Издательство:Издательство "Феникс", год: 2018.
Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738

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. 1324-03Гигиенические 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

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
9. http:/ /www.pitportal.ru/
10. https://e.lanbook.com

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и осуществляющих руководство практикой**:**

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.»
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие 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 для жизни и здоровья человека	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете

	(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -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	
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**	Подготовка, обработка основных продуктов и дополнительных ингредиентов различными методами (вручную и механическим способом) -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 навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете

	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 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	Организовывать работу коллектива и команды	экспертная оценка; -наблюдение

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
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 общечеловеческих ценностей.	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