



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

СОГЛАСОВАНО  
Директор-главный врач  
ООО «Санаторий Вилла Арнест»  
В.В.Моисеев  
28 июня 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГБПОУ КГМТ  
Е.Н.Михаилян  
28 июня 2023 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП 01 Организация и ведение процессов приготовления  
и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий сложного ассортимента**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Кисловодск, 2023 г

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной 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

Бороденко Елена Викторовна  
Курбатова Людмила Александровна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелля Ивановна  
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. Общая характеристика рабочей программы производственной практики</b> .....	2
1.1. Область применения рабочей программы производственной практики .....	2
1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения программы производственной практики .....	2
<i>1.2.1. Результаты освоения программы производственной практики</i> .....	3
<i>1.2.2. Перечень общих компетенций</i> .....	4
<i>1.2.3. Перечень профессиональных компетенций</i> .....	4
1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики.....	4
<b>2. Структура и содержание производственной практики</b> .....	5
2.1. Тематический план и содержание производственной практики ПМ 01 .....	5
<b>3. Условия реализации программы производственной практики</b> .....	6
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	6
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	7
3.3. Организация образовательного процесса .....	8
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики</b> .....	8
<b>5. Критерии оценки производственной практики</b> .....	10
<b>6. Реализация программы производственной практики с использованием дистанционных технологий обучения</b> .....	11

## **1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики**

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

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является частью примерной основной образовательной программы, составленной в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Повар» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkillsRussia.

### ***1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения программы производственной практики***

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

#### **Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

#### **Уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

***1.2.1. Результаты освоения программы производственной практики***

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### **1.2.2. Перечень общих компетенций**

Обучающийся, освоивший программу производственной практики по профессии СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **1.2.3. Перечень профессиональных компетенций**

Обучающийся, освоивший программу производственной практики по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать профессиональными компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики – 72 часа**

## 2. Структура и содержание производственной практики

### 2.1. Тематический план и содержание производственной практики профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Профессиональный модуль Междисциплинарный курс	Наименования тем учебной практики	Часов
1	2	3
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента WORLDSKILLS	Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания.	6
	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6
	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	6
	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6
	Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	6
	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья	6
	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	12
	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	12
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности 14 оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно - гигиенических требований, точности порционирования и т.д.)	6
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	6
Квалификационный экзамен	12	

Отчет по практике является основным документом студента, отражающим выполненную им во время практики работу, полученные им знания.

Отчет о прохождении учебной практики оформляется на листах формата А4 по результатам видов выполненных работ.

### 3. Условия реализации программы производственной практики

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров о сетевом взаимодействии.

Оборудование:

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Машина для вакуумной упаковки;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

#### **Инвентарь, инструменты, посуда:**

- производственные столы;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весомизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы, шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки).

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Основные источники (печатные):*

сетевой доступ [znanium.com](http://znanium.com)

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 368 с. **сетевой доступ [znanium.com](http://znanium.com)**
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 104 с **сетевой доступ [znanium.com](http://znanium.com)**
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, 2019. - 186 с **сетевой доступ [znanium.com](http://znanium.com)**
4. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2020. - 160 с. **сетевой доступ [znanium.com](http://znanium.com)**
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°», 2021. — 496 с. **сетевой доступ [znanium.com](http://znanium.com)**
6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2019. – 816 **сетевой доступ [znanium.com](http://znanium.com)**
7. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.:Дашков и К, 2019. - 440 с **сетевой доступ [znanium.com](http://znanium.com)**
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, 2021. - 240 с **сетевой доступ [znanium.com](http://znanium.com)**

**Дополнительные источники:**

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва : КНОРУС, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование).

2. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. - 192 с.
3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Электронный ресурс] / И.П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/165051/>. - (Дата обращения: 12.01.2018)

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

## **4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики**

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 1.1. Организовывать подготовку	Наблюдение в процессе производственной

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Наблюдение в процессе производственной практики за выполнением приёмов обработки, творческое оформления и подготовки к реализации овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики, умением осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение в процессе производственной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по ПП.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по ПП. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист по итогам прохождения ПП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнения презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по ПП.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по ПП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Выполнение практических заданий по ПП. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в	Выполнение практических заданий по ПП. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам

Текущий контроль результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

### **5. Критерии оценки производственной практики**

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.

## **6. Реализация программы производственной практики с использованием дистанционных технологий обучения**

Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий предполагает собой взаимодействие педагога и студента между собой на расстоянии и отражает все присущие учебному процессу компоненты (цели, содержание, методы, организационные формы, средства обучения) и реализуемое через интернет-технологии или другими средствами, предусматривающие интерактивность.

Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий предполагает наличие персональных компьютеров или смартфонов с выходом в интернет, как у студентов, так и у педагога.

На основании статьи Федерального закона от 8 июля 2020 года №164-ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» при условии возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций (закрытие отдельной группы или всего учебного заведения на карантин) изучение образовательной программы производственной практики по ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в объеме 30% (24 часа).

Остальной объем – это выполнение приемов обработки и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, когда студентам необходимо присутствовать в лаборатории, оснащённой новым и современным оборудованием, необходимым для отработки навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента, а именно: слайсер, пароконвектомат, конвекционная печь, индукционная плита, шкаф шоковой заморозки, взбивальная машина, соковыжималка и другое современное технологическое оборудование и инвентарь.

При изучении программы возможны применение следующих электронных ресурсов и образовательных платформ:

- социальная сеть «ВКонтакте»;
- платформа для организации аудио и видеоконференций «Zoom»;
- онлайн-сервис для создания форм обратной связи, онлайн-тестирований и опросов «Google Forms»;
- программное обеспечение, обеспечивающее текстовую, голосовую и видеосвязь через Интернет «Skype»;
- электронная библиотечная система «BOOK.RU»

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Заместитель директора по МР  
 \_\_\_\_\_ / С.П. Суворова /  
 «17» октября 2022 г.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ  
 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

*(наименование общеобразовательного учебного предмета)*

по специальности / профессии  
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*(код и наименование специальности / профессии)*

(год набора 2022, форма обучения очная, дневная)

**на 2022 / 2026 учебный год**

В рабочую программу учебной дисциплины вносятся следующие изменения:

Номер изме- нения	Раздел рабочей программы (пункт)	Номера листов			Основание для внесения изменений
		замене- ных	новых	аннули- рованных	
	<p>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ            УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</p> <p>3.2. Информационное обеспечение            реализации учебной дисциплины</p> <p><b>Основные источники:</b></p> <p><i>Пасько, О. В.</i> Технология производства            пищевого питания : учебник для вузов /            Пасько, О. В. Бураковская,            Автохова. — Москва : Издательство            Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее            образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. —            : электронный // Образовательная            платформа Юрайт [сайт]. —  <a href="https://urait.ru/bcode/491831">https://urait.ru/bcode/491831</a></p> <p><i>Донченко, Л. В.</i> Национальные кулинарные            традиции: история продуктов питания : учебное            пособие для среднего профессионального            образования / Л. В. Донченко,            Надькта. — Москва : Издательство            Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное            образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. —            : электронный // Образовательная            платформа Юрайт [сайт]. —  <a href="https://urait.ru/bcode/510096">https://urait.ru/bcode/510096</a></p> <p><i>Антипова, Л. В.</i> Технология обработки            мяса, молоко, рыба, овощи : учебное            пособие для среднего профессионального            образования / Л. В. Антипова,            Дворянинова ; под научной редакцией            Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. —            Москва : Издательство Юрайт, 2022. —            136 с. — (Профессиональное образование). —            ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст :            электронный // Образовательная платформа            Юрайт [сайт]. —  <a href="https://urait.ru/bcode/493941">https://urait.ru/bcode/493941</a></p>	Стр 6	Стр 6	-	<p>Регистрация в новой            Образовательной            платформе Юрайт</p> <p><a href="https://urait.ru/bcode/491831">https://urait.ru/bcode/491831</a></p> <p>с полным доступом к            ресурсам</p>

<p>технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Кульнева, В. А. Голыбин, Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., и доп. — Москва : Издательство Юрайт, — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — <a href="https://urait.ru/bcode/495359">https://urait.ru/bcode/495359</a></p> <p><i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — <a href="https://urait.ru/bcode/491498">https://urait.ru/bcode/491498</a></p>				
--	--	--	--	--

Рассмотрен на заседании методической комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин филиала ст. Ессентукской  
 протокол от «17» октября 2022г. № 3

Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.И. Петлица