

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

СОГЛАСОВАНО

Директор – главный врач  
ООО «Сабаторий Вилла Арнест»

В.В.Моисеев

28 июня 2023 г



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ  
Е.Н.Михаилян

28 июня 2023 г



## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Кисловодск, 2023 г

Программа учебной 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

	стр.
1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Структура и содержание программы учебной практики	9
4. Условия реализации программы учебной практики	19
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (видов профессиональной деятельности)	23

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

## 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:

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
<b>уметь</b>	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением

	<p>спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
--	--

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики**

– 72 часа.

#### **1.5. Форма контроля – дифференцированный зачет**

### **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных

	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

#### **Освоение общих компетенций (ОК):**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. Структура и содержание программы учебной практики

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы
1	2
	<b>2 курс</b>
	<b>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 2.1.	<b>Р.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	<b>Р.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	<b>Р.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4	<b>Р.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	<b>Р.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	<b>Р.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	<b>Р.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	<b>Р.8</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>Итого:</b>	

### 3.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала
1	2
<b>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
<b>Раздел. 1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладке. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изданием блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных особенностей продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности особенностей заказа.
<b>Р.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	

<p><b>Тема 2.1.</b></p> <p>Приготовление супов сложного ассортимента, творческое оформление и подготовка к реализации</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, с приготовления супов сложного ассортимента, с учетом рационального использования полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, в соответствии с регламентами. Приготовление супов сложного ассортимента: прозрачные супы, супы-пюре, крем-супов, бисквитов из морепродуктов, супов регионального ассортимента. Оценка качества горячих супов сложного ассортимента перед отпуском. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций и использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности. Хранение с учетом температуры подачи горячих супов на раздаче. Охлаждение и замораживание с учетом требований к безопасности продукции.</p>
<p><b>Раздел. 3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</b></p>	
<p><b>Тема 3.1.</b></p> <p>Приготовление соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, с приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом рационального использования полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, в соответствии с регламентами. Приготовление сложных горячих соусов, в том числе региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соусов на муке</li> <li>- масляных, яично-масляных соусов,</li> <li>- соусов для паст,</li> <li>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</li> </ul> <p>Оценка качества соусов. Хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>Раздел .4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей обслуживания</b></p>	
<p><b>Тема 4.1.</b></p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест. Выбор, рациональное использование оборудования, инвентаря, посуды, сырья. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента. (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соуса, овощей глазированной тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, грибов шиитаке жареных в масле, авторских, брендовых, региональной кухни)</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест. Приготовление горячих блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Ризотто и плов из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из макарон (пудингов). Приготовление пасты для лазаньи, канелони. Выбор дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров, соблюдение требований по безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>
<p><b>Раздел. 5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	

<p><b>Тема 5.1.</b> Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест. Выбор, рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, стандартами чистоты. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра сложного ассортимента. Приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы, маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром, припускание яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре.</p>
	<p>Организовывать подготовку рабочих мест. Приготовление горячих блюд сложного ассортимента: блинов, оладий, блинчиков, курника из пресного слоеного теста, пельменей, равиолей, хачапури. Охлаждение и замораживание с учетом безопасности пищевых продуктов. Хранение с учетом требований к соблюдению режимов хранения.</p>

**Раздел. 6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<p><b>Тема 6.1.</b> Приготовление горячих блюд из рыбы, морепродуктов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест. Приготовление горячих блюд сложного ассортимента: варка на пару, решетке, припускание целиком, жарка на сковороде, гриле, вертеле, запекание в фольге, соли, тесте, изделия из кнельной массы. Оформление, подача,</p>
	<p>Организовывать подготовку рабочих мест. Оформление заявки на сырье, составление рецептуры (технологической карты). Приготовление горячих блюд из водного сырья сложного ассортимента (креветки, кальмары, раки). Организация определения степени готовности и качества блюд и закусок. Порционирование, упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента, вынос, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.</p>

**Раздел. 7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<p><b>Тема 7.1.</b> Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест. Контроль хранения и расхода сырья, составление технологической карты. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле, запекание, приготовление рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из птицы (кнелей мясных, суфле), организация и своевременная уборка рабочих мест, эксплуатация технологического оборудования. Оформление, сервировка, подача, оценка качества и безопасности.</p>
	<p>Организовывать подготовку рабочих мест. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента: кнелей из курицы; утиной ножки, изделий из кнельной массы. оформления и отпуска горячих блюд. Порционирование, упаковка, подача. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к вакуумированию, охлаждения и замораживания, размораживания и реализации компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p>

**Раздел. 8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей**

<b>Тема 8.1.</b> Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента	<b>Содержание</b>
	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с стандартами чистоты <b>Дифференцированный зачет</b>
<b>Учебная практика</b>	

#### 4. Условия реализации программы учебной практики

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

##### Место для презентации готовой кулинарной продукции

(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

##### Технические средства обучения

(Ноутбук HP E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/BT/C/W8, Принтер, Сканер Canon, Телевизор LG PLASMA 50PJ360, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рукомойник (студия-лаборатория) -2

Рукомойник -7

Стеллаж 1200\*400\*1800мм -4

Стеллаж перфорирован. 1200\*500\*1800мм -2

Шкаф встроенный для посуды -1

Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2

Аппарат вакуумной упаковки Henkelman SuperJumbo 42 -1

Бак на колесах -6

Блендер Bar Boss -2

Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1

Ванна моечная 1- секционная -3

Ванна моечная 1- секционная с сушкой -1

Ванна моечная 2-х секционная -5

Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2

Котломоечная машина GS 650 -1

Куттер Robot-CoupeR 4 -1

ЛьдогенераторScotsmanB 21 AS-M -1

Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1

Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1

Миксер MACAP F 4 -1

Мясорубка МИМ-300,Торгмаш (оборудование) -1

Овощерезка CL50 RobotCoupe(оборудование) -1

Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1

ОхладительшоковыйBC 1411 -1

Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1

Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1

Стол для отходов -1

Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6

Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1

УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1

Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1

Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1

Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1

Овоскоп;

Нитраттестер.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.  
Руководство практикой осуществляется мастером п/о.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной**

## литературы

### Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

Основные источники:

1. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования».

Пасько О.В. Бураковская Н.В. Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. Москва, изд. Юрайт 2022. 203 стр. Профессиональное образование

2. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491792> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов

3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО

4. Технология продукции общественного питания за рубежом

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 28.11.2022).

Учебное пособие для СПО

5. Технология продукции общественного питания. Практикум

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И.

Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495359> (дата обращения: 28.11.2022).  
2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО

6. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514768> (дата обращения: 13.01.2023).

7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513950> (дата обращения: 13.01.2023).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 13.01.2023).

9. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520126> (дата обращения: 13.01.2023).

#### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля, реализуется рассредоточено в лаборатории «Учебная кухня ресторана» ГБПОУ КГМТ в рамках профессионального модуля.

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

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики и предоставившие дневник учебной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной 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.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

#### **4.5. Требования к обучающимся**

Обучающиеся, проходящие учебную практику на предприятии, должны иметь:

- наличие медицинского осмотра;
- наличие санитарной формы.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**(видов профессиональной деятельности)**

<p><b>Результаты</b></p> <p><b>(освоенные профессиональные компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>
<p><b>ПК 2.1.</b></p>	<p>-Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>-подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с системой ХАССП и требований безопасности;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации отходов;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul>
<b>ПК 2.2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</li> <li>-выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности, устранение дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</li> <li>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход) требованиям заказа;</li> <li>-выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>
<b>ПК 2.3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;</li> <li>-выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями ХАССП и требований безопасности при;</li> <li>-выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности, устранение дефектов и установление способов их устранения;</li> </ul>

	<p>техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента на предприятии нормам;</li> <li>- соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>- выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>- демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления и непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;</li> </ul>
<p><b>ПК 2.4</b></p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение их устранения;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормативам;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход) требованиям заказа;</li> <li>- выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</li> <li>- презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</li> </ul>
<p><b>ПК 2.5</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор температурного режима при подготовке блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</li> </ul>

	<p>дефектов и определение способов их устранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>-презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>
<p><b>ПК 2.6</b></p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями СанПиН ХАССП и требований безопасности; -выбор температурного режима при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; дефектов и определение способов их устранения;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход) требованиям заказа;</li> <li>-выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>-презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>
<p><b>ПК 2.7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями СанПиН ХАССП и требований безопасности; -выбор способов и техник при подготовке</li> </ul>

	<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>-выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности, выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход) требованиям заказа;</p> <p>-выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>-презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
<p><b>ПК 2.8</b></p>	<p>-выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>-выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>-выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>-соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом с учетом установленных нормативам;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>-проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>

**Результаты  
(освоенные общие компетенции)**

**ОК. 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным

**ОК. 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач п  
деятельности

**ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

**ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, кл

**ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особен  
социального и культурного контекста

**ОК.06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе тради  
общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

**ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в ч  
ситуациях

**ОК 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе пр  
деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК. 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**ОК. 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельно  
профессиональной сфере

