

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

СОГЛАСОВАНО

Директор-главный врач

ООО «Санапаторий Вилла Арнест»

В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора ГБПОУ КГМТ

Е.Н.Михаилян

28 июня 2023 г



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП.07 Выполнение работ по профессиям:
16675 Повар, 12901 Кондитер**

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):

Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 7.1. Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.
- ПК 7.2. Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- ПК 7.3. Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов
- ПК 7.4. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
- ПК 7.5. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
- ПК 7.6. Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
- ПК 7.7. Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.
- ПК 7.8. Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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:

Выполнение работ по профессиям:

12901 Кондитер,
16675 Повар

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

При выполнении работ по профессиям:

12901 Кондитер,
16675 Повар

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
 - оценивать качество готовых блюд.
 - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
 - оценивать качество холодных блюд и закусок;
 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество сладких блюд и напитков;
 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - оценивать качество готовых изделий.

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:

Выполнение работ по профессиям:

12901 Кондитер,

16675 Повар

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей
ПК 7.2	Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов
ПК 7.4	Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.
ПК 7.5	Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6	Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПК 7.7	Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.
ПК 7.8	Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Освоение общих компетенций (ОК):

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

3. Структура и содержание программы учебной практики

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
	2 курс	
ПМ 07. Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер		72
ПК 7.1	Раздел УП 1 Организация приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.	12
ПК 7.2	Раздел УП 2 Организация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление блюд при организации питания эвакуируемых людей в ЧС	12
ПК 7.3	Раздел УП 3 Организация приготовления супов и соусов.	6
ПК 7.4	Раздел УП 4 Организация приготовления блюд из рыбы.	6
ПК 7.5	Раздел УП 5 Организация приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы.	12
ПК 7.6	Раздел УП 6 Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	6
ПК 7.7	Раздел УП 7 Организация приготовления сладких блюд и напитков.	6
ПК 7.8	Раздел УП 8 Организация приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	12
	Итого:	72

3.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 07. 01 Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, ПМ 07. 02 Выполнение работ по профессиям: 12901 Кондитер		72
Раздел УП 1. Организация приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.		
<p>Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из овощей.</p>	Содержание	12
	<p>Знакомство с ПОП. Ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии общественного питания; Изучение приемов труда при выполнении работ, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Отработка умений по обработке и нарезке овощей и грибов. Подготовка овощей к фаршированию.</p>	6
	<p>МКО овощей. Приготовление блюд из отварных, припущенных, жаренных овощей. Картофельное пюре. Пюре из моркови и свеклы. Овощи припущенные. Картофель жареный основным способом и во фритюре, котлеты морковные, котлеты свекольные, зразы картофельные, крокеты картофельные Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей. Капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом, свекла тушеная в сметане или соусе. Рулет картофельный, морковная или капустная запеканка. солянка овощная, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе запеченные, перец, помидоры, кабачки, баклажаны фаршированный.</p>	6
Раздел УП 2. Организация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	Содержание	12

Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	Инструктаж по охране труда. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога и соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования. Приобретение умений по приготовлению: каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш: запеканок, пудингов, котлет, биточков. Приготовление блюд из макаронных изделий: макароны отварные с брынзой, макаронника, лапшевника, гарниров из бобовых.	6
	Приготовление блюд из яиц: вареных, жареных, запеченных: яичница-глазунья, омлет, драчена; блюд из творога холодных и горячих: творожных масс, вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, сырников, запеканок из творога, пудинга. Подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков; приготовление вареников, пельменей. Выпечка блинов и блинчиков; приготовление вареников, пельменей.	4
Тема 2.2. Организация питания при Эвакуации людей в ЧС	Приготовление блюд при организации питания эвакуируемых людей в ЧС	2
Раздел УП 3 . Организация приготовления супов и соусов.		
Тема 3.1. Приготовление супов и соусов.	Содержание	6
	Ознакомление с технологическими приемами подготовки сырья к производству; приготовление заправочных супов: щи: по-уральски, из свежей и квашеной капусты с картофелем; приготовление борща с картофелем со свежей и квашеной капустой, сибирского; приготовление рассольников: «Ленинградского», «Домашнего»; приготовление солянок: домашняя. Приготовление супов молочных, прозрачных: бульон рыбный (уха), супов-пюре: суп-пюре из курицы, крем - супов, холодных: окрошка мясная. Ознакомление с технологией приготовления различных видов бульонов и пассировок для горячих соусов (основных и производных); приготовление сметанного, молочного соусов; приготовление соусов без муки: яично-масляные: польский, сухарный, , масляные смеси: масло зеленое, масло селедочное. Оценка качества.	6
Раздел УП 4. Организация приготовления блюд из рыбы.		
Тема 4.1. Приготовление полуфабрикатов, блюд	Содержание	6
	Ознакомление с технологическими приемами механической обработкой различных видов	6

из рыбы.	рыбы и подготовка их к производству; приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление блюд из отварной и припущенной, жареной и запеченной рыбы, рецептура, подача готовых блюд, требования к качеству, сроки и условия.	
Раздел УП 5. Организация приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы.		
Тема 5.1. Приготовление полуфабрикатов, блюд из мяса, и домашней птицы.	Содержание	12
	Ознакомление с технологическими приемами механической кулинарной обработки мяса, приготовление п/ф и блюд: крупнокусковых и порционных; мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: мясо шпигованное, бифштекс, ромштекс, лангет, антрекот; поджарка, гуляш, бефстроганов.	6
	Приготовление полуфабрикатов и блюд из рубленой и котлетной массы: бифштекс, лангет, филе рубленые, шницель, котлеты, биточки, тефтели. Приготовление полуфабрикатов и блюд из сельскохозяйственной птицы: куры отварные, жареные; п/ф и блюда из филе птицы: котлеты натуральные, панированные, по-киевски.	6
Раздел УП 6 Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		
Тема 6.1. Приготовление холодных блюд и закусок.	Содержание	6
	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд; приготовление салатов из сырых овощей; винегретов; салатов из вареных овощей; бутербродов.	6
	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов: помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, икра грибная. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и мяса: жареная рыба под маринадом, паштет из печени..	
Раздел УП 7 Организация приготовления сладких блюд и напитков.		
Тема 7.1. Приготовление сладких блюд и напитков.	Содержание	6
	Инструктаж по охране труда. Первичная обработка свежих плодов и фруктов. Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению натуральных свежих фруктов и ягод. Приготовление киселя густого со взбитыми сливками, салата фруктового, желе из апельсинов, мусса из ягод, самбука, крема йогуртового, парфе, корзиночек с фруктами. Приготовление гренков с фруктами, пудинга сухарного, бланшированных груш. Приготовление яблок печеных, шарлотки, яблок в тесте. Приготовление чая, кофе по-варшавски, кофе по-венски, какао, морса из ягод, лимонного	6

	сбитня.	
--	---------	--

Раздел УП 8 Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 8.1. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий.	Содержание	12
	Инструктаж по охране труда Хранение и подготовка сырья пуску в производство с соблюдением правил техники безопасности при обслуживании оборудования . Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению дрожжевого теста (безопарного, опарного) и изделий из него: пирожки, пироги с различными фаршами.	6
Тема 8.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов	Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению песочного, пресного сдобного теста и изделий из него: печенье песочное, корзиночки песочные, сочни с творогом. Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению бисквитного теста и изделий из него: рулет фруктовый, пирожное бисквитное. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, эклеры.	
	Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, крема сливочного, белкового, заварного. Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению тортов: «Прага», «Сказка» отработка приемов по оформлению тортов на фантазию	4
	Дифференцированный зачет	2
Учебная практика	ВСЕГО:	72

4. Условия реализации программы учебной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие лабораторий – учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и учебного кондитерского цеха

Оборудование лабораторий:

Лаборатория – учебная кухня ресторана

(с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Рабочее место преподавателя:

Стул со спинкой-1

Стол учителя -1

Стол обеденный 1400*800*700 мм -35

Ноутбук -1

Принтер -1

Сканер Canon -1

Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Рабочее место №1 (линия раздачи) -1

Рабочее место №2 (линия раздачи) -1

Рабочее место бармена (зал столовой) -1

Рукомойник (студия-лаборатория) -2

Рукомойник -6

Стеллаж - 4

Стеллаж перфорирован. -2

Шкаф встроенный для посуды -1

Конвектомат В 1011 i -1

Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1

Машина (Аппарат) вакуумной упаковки Henkelman Super Jumbo 42 -1

Аппарат для приготовления чая и кофе электр. СК 20 -1

Аэропресс -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 порционные SW-10 CAS(оборудование) -3
Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2 / 5
Газовая горелка для карамелизации
Котломоечная машина GS 650 -1
Кофеварочная машина 2 GR EVOLUTION WHITE -1
Кофемашина La Spaziale S2 EK 2G -1
Кофемолка Super caimano barista -1 3
Куттер Robot-Coupe R 4 -1
Линия самообслуживания- 1
Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1
Машина посудомоеч. Winterhalter GS502 -1
Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1
Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1
Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1
Миксер MACAP F 4 -1
Мясорубка МИМ-300,Торгмаш -1
Набор инструментов для карвинга-2
Овощерезка -2
Охладитель шоковый BC 1411 -1
Охладитель шоковый BC 511-ST -1
Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL - 2
Планетарный миксер,5КРМ5УKilchen Ald -1
Пресс (темпер) для кофе МОТТА 53 мм -1
Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1
Расстоечный шкаф НР 16KN -1
Регенератор RG 10b -1
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1
Соковыжималка ROBOT COUPE J 80 ULTRA -1
Стиральная машина Electrolux EWS 1064 -1
Стол для отходов -1
Стол производственный 1000x600x850 -1

Стол кондитерский 1800*700*850мм -1
Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. поверхностью - 6
Стол обеденный -35
Стол охлаждаемый -1
Стол производственный 1200*700*850 -4
Стол производственный 1500*700*850 -3
Стол производственный 1700*700*850 -3
Стол производственный 1800*700*850 -5
Стол производственный 900*800*850 - 1
Стол производственный с моечной ванной 1000x600x850 -1
Тележка для сбора подносов - 5
Тележка сервировочная- 6
Тестораскаточная машина
УКМ - ПК (Универсальная кух.машина) -1
Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1
Фритюр -1
Ховоли
Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1
Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1
Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом Boston Bonzer -2
Шкаф жарочный -1
Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC145 -1
Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1
Шпилька для гастроемкостей на колесах -3
Шпилька для листов на колесах -2
Электрическая плита VE -40 -5
Электроплита - 4
Электроплита 1-комфорочная низкого расположения UNIS VSE 6 -1
Электрогриль
Овоскоп -1
Нитраттестер-1

Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя.

Стул со спинкой-1

Стол учителя -1

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- обеденный стол,

- стулья,

- шкаф для столовой посуды).

- Ноутбук -1

Принтер -1

Сканер Canon -1

Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Аппарат вакуумной упаковки Henkelman Super Jumbo 42 -1

Аппарат для приготовления чая и кофе электрич. СК 20 -1

Аппарат для темперирования шоколада

Блендер Bar Boss -2 1

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

Лампа для карамели

Газовая горелка для карамелизации

Конвектомат В 1011 i -1

Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1

Котломоечная машина GS 650 -1

Кофемолка Super caimano barista -1 3

Куттер Robot-Coupe R 4 -1

Льдогенератор Scotsman В 21 AS-M -1

Мельница для льда с совком (CZ 25) St -1

Миксер

Микроволновая печь

Планетарный Миксер MACAP F 4 -1

Мясорубка МИМ-300, Торгмаш (оборудование) -1

Охладитель шоковый BC 1411 -1

Охладитель шоковый BC 511-ST -1
Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5
Подовая печь
миксер 5KPM5U Kilchen Ald(оборудование) -1
Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 -1
Посудомоечная машина Winterhalter UC-S -1
Посудомоечная машина
Приточно-вытяжная вентиляционная система -1
Пресс для пиццы
Расстоечный шкаф HP 16KN -1
Регенератор RG 10b -1
Рукомойник (студия-лаборатория) -2
Рукомойник б
Соковыжималка -1
Стеллаж передвижной 1200*400*1800мм -4
Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2
Термометр инфрокрасный
Термометр с щупом
Тележка д/сбора подносов -5
Тележка сервировочная -6
Тестораскаточная машина
Тестомесильная машина
УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1
Универсальная взбивательная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1
Фритюр -1
Фризер
Холодильная камера сбор-разборн КХН-12,85(оборудование) -2
Шкаф жарочный -1
Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLD BC 145 арт.16190574 -1
Шкаф холодильный CM107-S POLAIR (оборудование) -2
Шпилька для гастроемкостей на колесах -3
Электрическая плита VE -40 -1
Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500 (мех.упр.) (Обогреватель)-1
Электроплита -4

Электроплита однокомфорочная низкого располож. UNIS VSE 6 -1

Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование)- 1

Стол кондитерский 1700*700*850мм -2

Стол лабораторный закрытый с ванной и варочной поверхностью -6

Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1

Стол производственный 1200*700*850 -16

Стол с моечной ванной 1000х600х850 -1

Стол производственный с деревянным покрытием - 2

Бак на колесах -6

Овоскоп

Место для презентации готовой кулинарной продукции

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

Технические средства обучения

(Ноутбук HP E12/320G/15.6/Multi/WiFi/BT/C/W8, Принтер, Сканер Canon, Телевизор LG PLASMA 50PJ360, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

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

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

МДК 07.01 Технология выполнение работ по профессии повар

1. Технология выполнение работ по профессии повар. 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).

2. 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).

Учебное пособие для СПО

3. 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). Учебное пособие для СПО

Дополнительные источники:

1. 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°», 2020. — 496 с.
2. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2021. - 496 с
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): Учебное пособие (ФГОС) / Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2021. - 221 с
4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. - Рн/Д:Феникс, 2020. - 188 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование)
5. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие / Богушева В.И., - 3-е изд. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 374
6. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 237 с
7. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 174 с
8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 141 с.
9. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 173 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование)

МДК 07.02 Технология выполнения работ по профессии кондитер

1. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). ПООП СПО
2. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) / Пичугина О.В. - Рн/Д:Феникс, 2021:
3. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование)
4. Кондитерское дело / Размыслович Г.П., Якубовская С.И. - Мн.:РИПО, 2020. - 343 с

Дополнительные источники:

1. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий / Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2020. - 160 с.
2. 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°», 2020. — 496 с.
- 3.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с
- 4.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2022. - 816 с
- 5.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, 2020. - 240 с
- 6.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 496с
- 7.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.
М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2020. - 256с
- 8.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
- 9.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 376 с
- 10.Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
- 11.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
- 13.Санитарные правила для организаций общественного питания.
М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
- Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2020. – 80 с
- 14.Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 432 с
- 15.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.
М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
- 16.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
- 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 272 с

Электронные издания:

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].

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].

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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.

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

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

www.znanium.com

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

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 style="text-align: center;">Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p style="text-align: center;">Основные показатели оценки результата</p>	<p style="text-align: center;">Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ПК 7.1 Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из овощей; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса приготовления кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.2 Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса приготовления кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.3 Организовывать технологический процесс</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента супов и соусов; 	<p>Текущий контроль в форме:</p>

<p>приготовления супов и соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.4 Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.5 Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	
<p>ПК 7.6 Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента холодных блюд и закусок; - умение работать товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.7 Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сладких блюд и напитков; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.8 Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. - умение работать с товаросопроводительными документами; 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

кондитерских изделий.	документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых изделий.	Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю
-----------------------	---	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в	

	соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои

	действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- знать основы финансовой грамотности, - уметь составлять и обосновывать бизнес план предприятия