

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ «КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ  
КОЛЛЕДЖ»  
(ГАПОУ МО «КИК»)

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР ГАОУ МО СПО «КИК»  
\_\_\_\_\_ Е.Е. ЧАЛАЯ  
«31» АВГУСТА 2020 Г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

2020 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж».

**Согласовано:**

Заведующая производством столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №2»

М.П.



/Серова Т.Э./

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения  
социально-экономического профиля.  
Протокол № 10 от «23» июня 2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ / Д.В.Матвеева /

Составлена в соответствии с Федеральным  
государственным образовательным  
стандартом среднего профессионального  
образования по профессии 43.01.09,  
утвержденным приказом Министерства  
образования и науки Российской Федерации  
от 09.12.2016 г., № 1569.

Заместитель директора  
по УПР \_\_\_\_\_ /Ю.В.Саломахин/

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
2. Результаты освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
3. СТРУКТУРА и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
4. Условия реализации программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	29
5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	34

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики по профилю специальности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

*1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

**ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

*2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

*3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

*4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

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

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

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

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

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

*5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## **1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Производственная практика относится к разделу «Профессиональная подготовка». Производственная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Экономические и правовые основы производственной деятельности;
- Безопасность жизнедеятельности.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

### **1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам практики:**

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

**При приготовлении блюд из овощей и грибов**

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**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.

**При приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста**

**иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:**

- 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.

**При приготовлении супов и соусов**

**иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов.

**уметь:**

- 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, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

**При приготовлении блюд из рыбы**

**иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

- 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.

#### **При приготовлении блюд из мяса и домашней птицы**

##### **иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

##### **уметь:**

- 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.

#### **При приготовлении холодных блюд и закусок**

##### **иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

##### **уметь:**

- 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.

#### **При приготовлении сладких блюд и напитков**

##### **иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

##### **уметь:**

- 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 готовых блюд.

#### **При приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

##### **иметь практический опыт:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

##### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- 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 производственной практики:**

Всего –1296 часов, в том числе: в рамках освоения

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 72 часа;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 252 часа;

ПМ.03 Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 180 часов.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 360 часов.

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 432 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики по профилю специальности является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 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 языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих  
(ЕТКС), 2014**

**Часть №2 выпуска №2 ЕТКС**

**Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45  
(в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 N 645)**

**ТРЕБОВАНИЯ К ПРОФЕССИИ «Повар»**

**§ 21. Повар 2-го разряда**

**Характеристика работ.** Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

**Должен знать:** правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебoreзательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

**§ 22. Повар 3-го разряда**

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**§ 23. Повар 4-го разряда**

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и

с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

#### **§ 24. Повар 5-го разряда**

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

**Должен знать:** рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

#### **§ 25. Повар 6-го разряда**

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; железированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и

блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции.

Требуется среднее профессиональное образование.

### **Комментарии к профессии**

Приведенные тарифно-квалификационные характеристики профессии «*Повар*» служат для тарификации работ и присвоения тарифных разрядов согласно статьи 143 Трудового кодекса Российской Федерации. На основе приведенных выше характеристик работы и предъявляемых требований к профессиональным знаниям и навыкам составляется должностная инструкция повара, а также документы, требуемые для проведения собеседования и тестирования при приеме на работу. При составлении рабочих (должностных) инструкций обратите внимание на общие положения и рекомендации к данному выпуску ЕТКС (см. раздел «Введение»).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Объем производственной практики и виды работы

Коды	Наименования учебной практики	Практика, час.
		производственная
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 01- 11	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72
ПК 2.1.- 2.8 ОК 01- 11	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252
ПК 3.1.- 3.6 ОК 01- 11	ПМ.03 Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180
ПК 4.1- 4.6 ОК 01- 11	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	360
ПК 5.1.- 5.5 ОК 01- 11	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	432
	Всего	1296

### 3.2 Тематический план производственной практики

Наименование МДК с указанием конкретных тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Тема.	Содержание освоенного учебного материала.	Количество часов	Уровень освоения
<b>ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>				
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	7.2	3
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1. Обработка овощей, грибов различными методами. 2. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	7.2	3
	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами. 2. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, различными методами. 3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание),	7.2	

		<p>порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>4. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>		
	<p>Тема 1.4.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	<p>1. Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>2. Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p>	7.2	<b>3</b>
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>Тема 2.1.</p> <p>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p>	<p>1. Обработка овощей, грибов различными методами.</p> <p>2. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.</p>	7.2	<b>3</b>
	<p>Тема 2.2.</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.</p> <p>2. Нарезка, формовка ,приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, различными методами.</p>	3.6	<b>3</b>
	<p>Тема 2.3.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>1. Нарезка, формовка ,приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, различными методами.</p>	3.6	<b>3</b>
	<p>Тема 2.4.</p> <p>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p>	<p>1. Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов различными методами.</p>	7.2	<b>3</b>



	Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1. Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов различными методами.	7.2	3
	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1. Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 2. Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из домашней птицы. дичи, кролика различными методами.	7.2	3
	Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из домашней птицы. дичи, кролика различными методами.	7.2	3
ВСЕГО ПО МОДУЛЮ			72	
<b>ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>				
МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок <b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов,	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	21.6	2.3

	отваров, супов <b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	21.6	<b>2.3</b>
		3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	21.6	<b>2.3</b>
	<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	28.8	<b>2.3</b>

	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров <b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента <b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	28.8	<b>2.3</b>
		6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	21.6	<b>2.3</b>
	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента <b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов <b>Тема 2.6.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	28.8	<b>2.3</b>
		8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	21.6	<b>2.3</b>

	<p><b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</p> <p><b>Тема 3.2.</b> Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p><b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p> <p><b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</p> <p><b>Тема 3.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>	<p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	28.8	<b>2.3</b>
	<p><b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p><b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	28.8	<b>2.3</b>

	<p><b>Тема 5.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> <p><b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>			
	<p><b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p><b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>			
	<p><b>Тема 7.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p>			
ВСЕГО ПО МОДУЛЮ			252	
<b>ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>				

<p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p><b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. <b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p>	<p>21.6</p>	<p><b>3.2</b></p>
<p>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p><b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок <b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента <b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок <b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p>	<p>28.8</p>	<p><b>3.2</b></p>
		<p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	<p>28.8</p>	<p><b>3.2</b></p>
		<p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и</p>	<p>28.8</p>	<p><b>3.2</b></p>

		меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.		
		5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	28.8	3.2
		6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	21.6	3.2
		7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	21.6	3.2
ВСЕГО ПО МОДУЛЮ			180	
<b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>				
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков <b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	36.0	2

	горячих десертов, напитков			
МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента <b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов <b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента <b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	36.0	2
		3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	43.2	2
		4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	43.2	2
		5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и	43.2	3



		горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.		
		6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	43.2	3
		7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	43.2	3
		8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	36.0	3
		9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	36.0	3
ВСЕГО ПО МОДУЛЮ			360	
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	43.2	2

	<p>кондитерских изделий</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и Ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p>			
МДК. 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури</p> <p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p><b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана</p> <p><b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки</p> <p><b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	43.2	2
МДК. 05.03. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и	<p><b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p><b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для</p>	3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения		

хлеба разнообразного ассортимента	<p>хлебобулочных изделий</p> <p><b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p><b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	43.2	<b>2</b>
МДК. 05.04. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p><b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</p> <p><b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</p>	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	43.2	<b>2</b>
МДК. 05.05. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<p><b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных</p> <p><b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов</p>	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	43.2	<b>2</b>
		6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	43.2	<b>2</b>

		7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	43.2	2
		8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	43.2	2
		9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	43.2	2
		10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	43.2	2
ВСЕГО ПО МОДУЛЮ			432	
ВСЕГО			1296	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета *Техническое оснащение и организации рабочего места*; лаборатории *Учебная кухня ресторана*.

*Оборудование учебного кабинета:*

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

*Технические средства обучения:* компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

*Оборудование «Учебной кухни ресторана» технологическим оборудованием:*

*Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:*

*весоизмерительное оборудование:*

- весы настольные;
- весы электронные.

*холодильное оборудование:*

- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- льдогенератор.

*механическое оборудование:*

- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- процессор кухонный;
- овощерезка;
- привод универсальный для взбивания.

*тепловое оборудование:*

- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- вок сковорода;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь.

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- термоупаковщик.

*оборудование для мытья посуды:*

- машина посудомоечная.

*вспомогательное оборудование:*

- стол производственный с моечной ванной;

- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
- термобоксы;
- набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- миски (нержавеющая сталь);
- сито, шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые), половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей «поварская тройка»;
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

*кухонная посуда:*

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

*расходные материалы:*

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

*посуда для презентации:*

- тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное, соусники.

*Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:*

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В «Учебной кухне ресторана» оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:* весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### ***Основные источники:***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. 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].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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.
12. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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.
14. 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»].
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/

под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544 с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808 с.

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### **Электронные:**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. Пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.-336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 .– 112 с.

#### **Электронные:**

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### **Интернет – ресурсы:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;



3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Результаты (освоенные профессиональные компетенции):**

Результаты обучения (практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики).</p> <p>Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– обработка рыбного сырья;</li> <li>– приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– обработка сырья;</li> <li>– приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики).</p> <p>Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>– приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики).</p> <p>Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики).</p> <p>Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.</p>