

АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Тамбов, 2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии коммерческо-
технологических
и товароведных дисциплин

Протокол № 7 от 28 июня 2021г
Председатель цикловой комиссии

 Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-воспитательной работе

 И.В. Алдашкина

«28» июня 2021г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

Примерной программы профессионального модуля ПМ07 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Автор: Куксова Надежда Станиславовна - преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

1. Акользина Ю.П. – преподаватель технологических дисциплин
2. Зоткин М.В. – председатель правления, начальник управления оптово-розничной торговли

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики профессионального модуля
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
преподавателя АНПОО Кооперативный техникум Тамбовского
облпотребсоюза
Куксовой Надежды Станиславовны

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар является частью программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО.

Структура и содержание профессионального модуля соответствует рекомендациям по разработке программ. Требования к знаниям умениям и навыкам по разделам и темам профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар соответствует содержанию учебного материала и соответствует перечню лабораторных, практических и самостоятельных занятий.

Содержанию учебного материала рабочей программы учебной практики профессионального модуля, соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Обозначения единиц измерения и сокращений, применяемых в рабочей программе профессионального модуля, соответствует требованиям ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по профессии повар» с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации, подготовке и переподготовке рабочих на производстве в рамках профессий по Общероссийскому классификатору профессий (ОК 016-94).

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар рекомендована к использованию в образовательном процессе при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО.

Рецензент:

Председатель правления,
начальник управления
оптово-розничной торговли



М.В. Зоткин

Рецензия

на рабочую программу учебной практики профессионального модуля
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР
преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского
облпотребсоюза»
Куксовой Надежды Станиславовны,

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Структура рабочей программы учебной практики соответствует требованиям, предъявляемым к разработке рабочих программ. В полном объёме представлены разделы, темы и содержание учебного материала, показано распределение учебных часов, продуманы формы и методы самостоятельной работы, указана основная и дополнительная учебная литература, и средства обучения.

Программа учебной практики профессионального модуля построена на профессиональных и общих компетенциях, которая формирует у обучаемых необходимые умения и навыки, имеющие значение не только для избранной профессии, но и обеспечивающие гибкость и способность к адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля, разработанная преподавателем Куксовой Н.С. соответствует изучаемому курсу и может быть использована в практической работе

Рецензент:
Преподаватель технологических
дисциплин



Акользина Ю.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

служащих: "Повар"

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Повар.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения **WORLD SKILLS RUSSIA**.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам

профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

ВД	Требования к умениям
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"	<ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- распознавать недоброкачественные продукты;- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;- соблюдать правила техники безопасности, пожарной

	<p>безопасности, охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; - доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>определенной консистенции;</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;- подбирать гарниры, соусы;- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none">- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;- поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;- порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;- соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);- охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;- разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"	36
УП.07	Учебная практика	36

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Повар, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WORLDSKILLSRUSSIA, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отвара: разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих: соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 7.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.12.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразное ассортимента
ПК 7.13.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку: реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.14.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочны полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.15.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11 .	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.1. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
ПМ.07 УП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"		36	
Тема 1 Установочная конференция	Виды работ: - Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. - подготовка, уборка рабочего места; - подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	6	
Тема 2. Приготовление и оформление основных простых блюд и гарниров	Виды работ: 1. Выполнение первичной обработки традиционных видов овощей и грибов. 2. Приготовление полуфабрикатов из овощей. 3. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из традиционных видов овощей. 4. Приготовление, оформление и подача основных блюд из грибов 5. Приготовление, оформление и подача каш и гарниров из круп. 6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из бобовых, кукурузы. 7. Приготовление, оформление и подача блюд из яиц. 8. Приготовление, оформление и подача блюд из творога. 9. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	6	3
Тема 3. Приготовление и оформление простых супов и соусов	Виды работ:	6	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление и подача бульонов и отваров. 2. Приготовление, оформление и подача заправочных супов. 3. Приготовление, оформление и подача супов картофельных с крупой, бобовыми и макаронными изделиями. 4. Приготовление, оформление и подача молочных супов. 5. Приготовление, оформление и подача холодных супов. 6. Приготовление, оформление и подача простых соусов. 	6	3
Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом, простых блюд из мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение первичной обработки рыбы с костным скелетом. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 3. Приготовление, оформление и подача простых блюд из рыбы с костным скелетом. 4. Выполнение первичной обработки, разделки мяса говядины, свинины, баранины. 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. 6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из мяса. 7. Выполнение первичной обработки субпродуктов. 8. Приготовление простых блюд из субпродуктов. 9. Приготовление, оформление и подача простых блюд из субпродуктов. 10. Произвести первичную обработку домашней птицы. 11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. 12. Приготовление, оформление и подача простых блюд из домашней птицы 	6	3
Тема 5. Приготовление простых холодных блюд и закусок	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление и подача простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями. 2. Приготовление, оформление и подача соусов и заправок для холодных блюд и закусок. 3. Приготовление, оформление и подача основных салатов. 4. Приготовление, оформление и подача основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц. 5. Приготовление, оформление и подача основных холодных рыбных и мясных блюд. 	6	3

Тема 6. холодных и горячих сладких блюд и напитков	Виды работ:	6	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. 2. Приготовление, оформление и подача простых холодных сладких блюд: плодов и ягод свежих, компотов, киселей, желе, кремов, взбитых сливок. 3. Приготовление, оформление и подача простых горячих сладких блюд: пудингов, гренок, яблок запеченных. 4. Приготовление, оформление и подача основных холодных напитков: соков, морсов. 5. Приготовление, оформление и подача основных горячих напитков: чая, кофе, какао. 	6	3
Промежуточная аттестация в форме накопительной системы			
ВСЕГО ЧАСОВ		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

В учебных комнатах базы практики на основе прямых договоров:

ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

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, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), тупка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам

повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- распознавать недоброкачественные продукты;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

приправ;	
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

ингредиентов;	работа
- организовывать их хранение до момента использования;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- подбирать гарниры, соусы;	самостоятельная работа, комплексная проверочная

	работа
- соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;	работа
- разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

5. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Печатные издания

1. 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].
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.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
1. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 -

- 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 11 с.
 11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
 12. 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.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
 13. 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.
 14. 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%20art=2758).
 15. 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
 16. 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:

литература:

1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
2. 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, 2017- 544с.
3. 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, 2017- 808с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018 - 615 с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2017 - 336 с

6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова - 5-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016 - 80 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. - 13-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016 - 320 с
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2017 - 416 с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016 - 240 с
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. - 5-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016 - 352 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2017 - 512 с.
11. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 - 373 с.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений д.проф.образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017 - 432 с

Электронные издания:

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://HYPERLINK "http://www.pitportal.ru/"](http://HYPERLINK \)

Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко - М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 160 с.
2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. - М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.