

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ***

***УП.07 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА***

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ "ПОВАР",  
"КОНДИТЕР"**

**специальность**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"*.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.07 ППССЗ по основному виду профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для специальности и необходимым для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций.

### 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

ВПД	Требования к умениям
<p><b>Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li><li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li></ul>
--	---

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

Всего - 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 07. – 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.07 ППСЗ по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): *выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"*, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
<b>Код ОК</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
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

## 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"</b> <b>Виды работ по МДК 07.01:</b> 1. Подготовка рабочего места, оборудования, инструмента и инвентаря к работе. 2. Подготовка и обработка сырья. 3. Приготовление блюд из овощей и грибов. 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 5. Приготовление супов и соусов. 6. Приготовление блюд из рыбы. 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. 8. Приготовление сладких блюд и напитков.		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей и грибов.</b>	<i>Содержание</i>	<b>6</b>	<b>2-3</b>
	1 <b>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре, моркови припущенной.	2	
	2 <b>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.</b> Приготовление блюд из картофельной и морковной массы: подготовка массы, фарша для зраз и рулета, разделка, панировка, обжаривание.	2	

1	2	3	4	5
	3	<b>Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.</b> Приготовление капусты тушённой, овощного рагу, запеканки картофельной, блюд из фаршированных овощей.	2	
<b>Тема 1.2. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<i>Содержание</i>		<b>3</b>	<b>2-3</b>
	1	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования.	3	
	2	<b>Приготовление каш и блюд из них.</b> Варка каш разной консистенции. Приготовление блюд из вязких каш.		
	3	<b>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</b> Варка макаронных изделий сливным и несливным способом. Приготовление макаронника и блюда макароны с сыром.		
	4	<b>Приготовление блюд из яиц.</b> Варка яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек». Проведение бракеража. Приготовление яичницы-глазуньи натуральной и яичницы с гарниром. Приготовление омлетов натуральных, смешанных, фаршированных.		
	5	<b>Приготовление холодных и горячих блюд из творога.</b> Приготовление блюд из творога: приготовление массы для сырников, ленивых вареников, пудинга, запеканок, формование изделий, жарка, запекание.		
6	<b>Приготовление теста и выпечка блинов, оладий и блинчиков.</b> Приготовление дрожжевого теста, выпечка блинов и оладьей. Приготовление бездрожжевого теста, выпечка и фарширование блинчиков. Проведение бракеража.			
<b>Тема 1.3. Приготовление супов и соусов</b>	<i>Содержание</i>		<b>3</b>	<b>2-3</b>
	1	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования.	3	
	2	<b>Приготовление различных супов.</b> Использование различных технологии приготовления щей, борщей, рассольников, супов картофельных. Проведение бракеража.		

1	2	3	4	5
	3	<b>Приготовление различных видов соусов.</b> Приобретение навыков пассерования муки для соусов. Использование различных технологий приготовления белых соусов. Использование различных технологий приготовления красных соусов. Приготовление различных масляных смесей и салатных заправок. Проведение бракеража.		
<b>Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы</b>	<i>Содержание</i>		<b>2-3</b>	
	1	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования.		6
	2	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из неё.</b> Органолептическое определение доброкачественности сырья. Выполнение технологических операций при обработке рыбы. Выполнение технологических операций по приготовлению рыбных котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из рыбы.		
	3	<b>Приготовление рыбы отварной и припущенной.</b> Выполнение технологических операций при приготовлении рыбы отварной и припущенной. Проведение бракеража.		
	4	<b>Приготовление рыбы жареной и запечённой.</b> Выполнение технологических операций при приготовлении рыбы жареной: подготовка полуфабрикатов, укладка на противни, жарка, определение готовности, проведение бракеража, оформление блюда. Приготовлении рыбы запечённой: подготовка рыбы для запекания, подбор гарниров и соусов, последовательность укладки продуктов, оформление, определение готовности.		
	6	<b>Приготовление блюд из морепродуктов.</b> Выполнение технологических операций при приготовлении блюд из морепродуктов. Проведение бракеража. Оформление блюда и сервировка стола.		
<b>Тема 1.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<i>Содержание</i>		<b>2-3</b>	
	1	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования.	6	

1	2	3	4	5
	2	<b>Приготовление блюд из отварного мяса и домашней птицы.</b> Подготовка мяса и птицы к варке, закладка, варка, добавление специй и соли, определение готовности, порционирование, оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража.		
	3	<b>Приготовление блюд из жареного мяса.</b> Панировка мясных полуфабрикатов, жарка, подбор гарниров и соусов, оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража.		
	4	<b>Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы.</b> Формование изделий из рубленой и котлетной массы, панирование, жарка, подбор гарниров и соусов, оформление блюда и сервировка стола.		
	5	<b>Приготовление жареных блюд из домашней птицы.</b> Жарка птицы целыми тушками: подготовка птицы к тепловой обработке, жарка, разруб на порции. Жарка птицы порционными кусками. Подбор гарниров и соусов, оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража.		
	6	<b>Приготовление тушёных мясных блюд.</b> Приготовление блюд из тушёного мяса. Подбор гарниров, оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража.		
	7	<b>Приготовление запечённых мясных блюд.</b> Подготовка продуктов для запекания, подбор гарнира и соуса, последовательная закладка продуктов. Оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража.		
	8	<b>Приготовление блюд из субпродуктов.</b> Варка, жарка субпродуктов и их кулинарное использование. Оформление блюда и сервировка стола. Проведение бракеража.		
<b>Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<i>Содержание</i>		<b>3</b>	<b>2-3</b>
	1	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования.	3	
	2	<b>Приготовление бутербродов открытых.</b> Подготовка мясных, рыбных и других гастрономических продуктов. Нарезка гастрономических продуктов и хлеба.		

1	2	3	4	5
	3	<b>Приготовление салатов из сырых и варёных овощей.</b> Подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление. Подготовка продуктов, нарезка, смешивание, заправка, доведение до вкуса, порционирование, оформление.		
	4	<b>Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Сервировка стола. Проведение бракеража.		
	5	<b>Приготовление рыбных блюд и закусок.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление рыбных блюд и закусок. Сервировка стола. Проведение бракеража.		
	6	<b>Приготовление мясных блюд и закусок.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление мясных блюд и закусок. Сервировка стола. Проведение бракеража.		
<b>Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<i>Содержание</i>		<b>3</b>	<b>2-3</b>
	1	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования.	3	
	2	<b>Приготовление компотов из свежих и сушёных фруктов и ягод.</b> Подбор сырья, варка сиропа и фруктов, охлаждение и отпуск. Подбор сырья, варка фруктов и сиропа, закладка фруктов в кипящий сироп, определение готовности, охлаждение.		

1	2	3	4	5
	3	<b>Приготовление желированных блюд.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Подготовка продуктов, приготовление сиропа, определение готовности, охлаждение и отпуск. Сервировка стола. Проведение бракеража.		
	4	<b>Приготовление сладких горячих блюд.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление сладких горячих блюд. Сервировка стола. Проведение бракеража.		
	5	<b>Приготовление горячих и холодных напитков.</b> Приготовление горячих напитков (чая, кофе, какао). Ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая. Заваривание кофе процеживание, добавление горячего молока, сахара, отпуск, приготовление и отпуск какао с молоком. Приготовление холодных напитков.		
	<i>Дифференцированный зачет</i>		<b>6</b>	
<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"</b>			<b>36</b>	<b>3</b>
<b>Виды работ по МДК 07.02:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рабочего места, оборудования, инструмента и инвентаря к работе.</li> <li>2. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Приготовление дрожжевого теста безопасным, опарным способом и изделий из него.</li> <li>4. Приготовление дрожжевого сдобного теста и выпечка из него.</li> <li>5. Приготовление песочного теста и изделий из него.</li> <li>6. Приготовление пряничного теста и изделий из него.</li> <li>7. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.</li> <li>8. Приготовление заварного теста и изделий из него.</li> <li>9. Приготовление слоёного теста и изделий из него.</li> <li>10. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.</li> </ol>				
<b>Тема 2.1. Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<i>Содержание</i>		<b>36</b>	<b>3</b>
	1	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования.	3	

1	2	3	4	5
		<p><b>Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление теста безопасным способом. Приготовление и жарка пирожков и пончиков во фритюре. Сервировка чайного стола. Проведение бракеража.</p>		
	2	<p><b>Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление теста опарным способом. Приготовление и выпечка пирожков с разными фаршами, ватрушек, расстегаев, сдобы выборгской. Сервировка чайного стола. Проведение бракеража.</p>	3	
	3	<p><b>Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Определение качества.</p>	3	
	4	<p><b>Приготовление песочного теста и изделий из него.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление песочного теста. Приготовление и выпечка изделий из песочного теста. Сервировка чайного стола. Проведение бракеража.</p>	3	
	5	<p><b>Приготовление пряничного теста и изделий из него.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление пряничного теста. Приготовление и выпечка изделий из пряничного теста. Сервировка чайного стола. Проведение бракеража.</p>	6	
	6	<p><b>Приготовление бисквитного теста и изделий из него.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление бисквитного теста, выпечка и оформление тортов и пирожных. Сервировка кофейного стола. Проведение бракеража.</p>	3	

1	2	3	4	5
	7	<b>Приготовление заварного теста и изделий из него.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление заварного теста, выпечка и оформление тортов и пирожных. Сервировка кофейного стола. Проведение бракеража.	3	
	8	<b>Приготовление слоёного теста и изделий из него.</b> Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования. Приготовление слоёного теста, выпечка и оформление тортов и пирожных. Сервировка кофейного стола. Проведение бракеража.	6	
	<i>Дифференцированный зачет</i>		6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

**Кабинеты: технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Лаборатория технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:**

рабочее место преподавателя; классная доска; 30 учебных мест для студентов; компьютер; мультимедийный проектор ACUR, экран; монитор SAMSVNA Syns MASTER 793 DF, плакаты; стенды, схемы. Учебная литература. Дидактические материалы (тестовые задания, технологические карты).

**Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:**

Весы настольные электронные «Меркурий 313/314/315», «BE-15TE.2.», CAS модель AP-1 Пароконвектомат АВАТ ПКА 6-1/3П 6 уровней GN1/3, Конвекционная печь, микроволновая печь «Трони ТМВЗ-МО»

Плита индукционная GASTRORAG TZ BT-350D2 2 зоны нагрева, 3,5кВт, 220В

Плита индукционная GASTRORAG TZ BT-180К 1 зона нагрева, 1,8 кВт, 220В

Ванна моечная T-REAL BM 1/450

Холодильник Бирюса 151 Е-2 двухкам. (180л/60л),(t0..+10/ -18С) 580x620x1450мм, 0,86кВт, 220В, 51кг.

Мясорубка МИМ-300 (600) РЭ

Процессор кухонный

Кофемолка

Доска с мраморным

покрытием (охлаждаемая)

Набор инструментов для карвинга

Стеллаж передвижной

Тестомесительная машина (настольная)

Термометр со щупом

Гастроемкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л

Набор сотейников 0.6л, 0.8л

Сковороды

Набор разделочных досок

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, миски полусферические, противни, сито, лопатки, скребки (пластиковые, металлические), кисти силиконовые, половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей, нож пилка (300 мм), скалки, тёрки, совки для сыпучих продуктов, дуршлаг

Подносы

Насадки для кондитерских мешков

Набор выемок (различной формы)

Корзина для мусора

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см

Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)

Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого

Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)

Кондитерские мешки

Насадки для кондитерских мешков

Ножницы

Резцы (фигурные) для теста, марципана

Кондитерские гребенки

Силиконовые коврики для выпечки

Формы для конфет

Формы для шоколадных фигур

Инструменты для работы с мастикой

**Учебно-производственная столовая:**

Шкаф холодильный «Аристон» РМВА 12002

Шкаф морозильный «Каравэлл/АС»

Охлаждаемый прилавок-витрина «Арго ВХС-1,5»

Электромармит ПМЭС 7ОН-01

Электромармит «Бэлла – Нота» МВБ 2255

Овощерезка «МПР-350 МРЭ»

Слайсер «BeckerS model» DOM ANNO 2004

**Учебный кондитерский цех:**

Весы настольные электронные «Меркурий 313/314/315», «BE-15TE.2.», CAS модель AP-1

Пароконвектомат АВАТ ПКА 6-1/3П 6 уровней GN1/3, парогенератор 3,2кВт,220В

Конвекционная печь, микроволновая печь «Трони ТМВ3-МО»

Плита индукционная GASTRORAG TZ BT-350D2 2 зоны нагрева, 3,5кВт, 220В

Плита индукционная GASTRORAG TZ BT-180К 1 зона нагрева, 1,8 кВт, 220В

Ванна моечная T-REAL BM 1/450

Фритюрница, электрогриль, плита wok

Холодильник Бирюса 151 Е-2 двухкам. (180л/60л),(t0..+10/ -18С) 580х620х1450мм, 0,86кВт, 220В, 51кг.

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка МИМ-300 (600) РЭ

Миксер для коктейлей, планетарный миксер

Процессор кухонный

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Соковыжималка

Кофемолка

Аппарат для темперирования шоколада

Производственный стол с мраморным

покрытием (охлаждаемый)

Набор инструментов для карвинга

Овоскоп

Стол производственный с моечной ванной T-REAL каркас оцинкованный полка-решетка СР-1/1500/600

Стеллаж передвижной

Тестомесительная машина (настольная)

Термометр со щупом

Гастроёмкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л

Набор сотейников 0.6л, 0.8л

Сковороды

Набор разделочных досок

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, миски полусферические, противни, сито, лопатки, скребки (пластиковые, металлические), кисти силиконовые, половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей, нож пилка (300 мм), скалки, тёрки, совки для сыпучих продуктов, дуршлаг

Подносы

Насадки для кондитерских мешков

Набор выемок (различной формы)

Корзина для мусора

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см

Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)

Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого

Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)

Кондитерские мешки

Насадки для кондитерских мешков

Ножницы, резцы (фигурные) для теста, марципана

Кондитерские гребенки

Силиконовые коврики для выпечки

Формы для конфет, формы для шоколадных фигур

Набор мерных ложек

Инструменты для работы с мастикой

Перчатки для карамели

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

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. 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.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015–01–01.–М.:Стандартинформ, 2014–III, 11 с.
10. 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.
11. 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.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

*Основная литература:*

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. 12 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018.- 512 с.

*Дополнительная литература:*

3. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.- 256с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019.- 240с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И.Потапова. - 3 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019.- 192с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 15 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018.- 432 с.

*Электронные 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]. <http://base.garant.ru>
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. 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.
4. 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:

5. 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

6. 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

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
3. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
4. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
5. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
6. <http://www.pitportal.ru/>

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено или концентрированно.

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

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь 5-6 квалификационный разряд слесаря по ремонту подвижного состава и квалификацию машиниста электропоезда, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «34 Cooking» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"	Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике. Оформленный дневник по учебной практике. Выполнение пробных работ. Дифференцированный зачёт. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.