

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ» \_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш  
Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАР,  
КОНДИТЕР»**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю 07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учётом стандартов «ПРОФЕССИОНАЛЫ» и ТОП-50.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Аблаева Л. Э., зав.отделением по направлению подготовки «Поварское и кондитерское дело», «Пекарь», «Организация обслуживания в общественном питании»;

Горченева Е. В., преподаватель спецдисциплин, высшей категории,

Капшук-Габова Е.Р., преподаватель спецдисциплин, первой категории,

Величко Т.А., преподаватель спецдисциплин, первой категории.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 07 «выполнение работ по специальности повар, кондитер» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» (ПКД).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, с учётом ТОП-50 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Я.А.Донченко

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П ©) Горченева Е.В., Капшук-Габова Е.Р., Аблаева Л.Э., Величко Т.А. – авторы составитель

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	99
4.	УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	110
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	120

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер»

## **1.1. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы**

Программа производственной практики является компонентом основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности: ПМ.07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер».

## **1.2 Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе производственной практики должен:

### **иметь практический опыт:**

По разработке разнообразного ассортимента полуфабрикатов;

- по организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами различных видов сырья, приготовлении полуфабрикатов различного ассортимента;

- в упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- по контролю качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- в контроле хранения и расхода продуктов

- по разработке разнообразного ассортимента супов, соусов, горячей кулинарной продукции, горячих закусок разнообразного ассортимента;

- применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- организовывать их хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

- в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции;

- в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков;

- в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе и региональных;

- в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- по организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, в подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-по подбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

**уметь:**

-подготавливать рабочее место,  
-выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

-подготовки и применения пряностей и приправ;

-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 приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и

-производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

-требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:-** производственной практики – 144 часа.

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности (ВДП)- Выполнение работ по специальностиповар, кондитер и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

### Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</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.
.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
<b>ВД</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК.7.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.7.1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК.7.1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК.7.1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
<b>ВД</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК.7.2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.7.2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.5.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.6.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.7.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.8.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
<b>ВД</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>

ПК.7.3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.7.3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК.7.3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК.7.3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК.7.3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.7.3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ВД</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
ПК.7.4.1.	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.7.4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК.7.4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК.7.4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК.7.4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
<b>ВД</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК.7.5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.7.5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК.7.5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК.7.5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК.7.5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны



ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ПК 7.1.1-ПК7.5.5 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	30
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	30
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	30
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	24
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	30
	Всего:	<b>144</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			
ПК 7.1.1- ПК7.5.5 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	<p>Закрепление приёмов и навыков по оцениванию наличия, проверки годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</p> <p>Закрепление приёмов и навыков по оценке наличия, проверке качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Закрепление приёмов и навыков по оценке наличия, проверке качества говяжьих четвертин и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>Закрепление приёмов и навыков по измельчению пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>Закрепление приёмов и навыков по оценке качества обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</p> <p>Закрепление приёмов и навыков по охлаждению, замораживанию, вакуумированию обработанных овощей, плодов и грибов, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	6
		<p>Закрепление приёмов и навыков по хранению обработанных овощей, плодов и грибов, предохранению от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>Закрепление приёмов и навыков по хранению обработанной рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p>	6

		<p>Закрепление приёмов и навыков по порционированию (комплектованию) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.</p> <p>Закрепление приёмов и навыков по упаковыванию на вынос и для транспортировки.</p> <p>Закрепление приёмов и навыков по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов и сезонности.</p> <p>Закрепление приёмов и навыков по осуществлению взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
	<p><b>Тема 1.2.</b> Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Закрепление приёмов и навыков по обработке различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по размораживанию мороженой, потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по обработке различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по размораживанию, обрабатыванию, подготовке различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	6
		<p>Закрепить приёмы и навыки по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной</p>	6

		<p>рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p>	
		<p>Закрепить приёмы и навыки по заправке тушек домашней птицы, дичи, подготовке к последующей тепловой обработке.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по нарезке вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p>	6
<b>Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>			
<p>ПК 7.1.1- ПК7.5.5 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15</p>	<p><b>Тема 2.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b></p>	<p>Закрепить приёмы и навыки по оценке наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	6

		<p>Закрепить приёмы и навыки по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по выбору, с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по расчету стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по консультированию потребителей, оказанию им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективном использовании профессиональной терминологии.</p>	
		<p>Закрепить приёмы и навыки по поддержанию визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	<b>6</b>
	<p><b>Тема 2.2. <u>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></b></p>	<p>Закрепить приёмы и навыки по выбору, применению, комбинированию методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по оценке качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<b>6</b>

		<p>Закрепить приёмы и навыки по хранению с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по порционированию (комплектованию), сервировке 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.</p>	
		<p>Закрепить приёмы и навыки по приготовлению, оформлению супов, горячих соусов, горячих закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>Закрепить приёмы и навыки по приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6
<p><b>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 7.1.1- ПК7.5.5 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15</p>	<p><b>Тема 3.1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Закрепить приёмы и навыки по оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по подготовке их к использованию.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по организации рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании,</p>	6

		<p>порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по поддержанию рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p>	
<p><b>Тема 3.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p>		<p>Закрепить приёмы и навыки по использованию различных технологий приготовления простых бутербродов, салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности и достаточности специй в салатах, доведение до вкуса простых бутербродов и салатов для подачи. Оформление бутербродов и салатов.</p>	6
		<p>Закрепить приёмы и навыки по использованию различных технологий приготовления простых холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по определению степени готовности основных холодных блюд и определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка простых холодных блюд для подачи.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по сервировке стола и оформлению простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>Закрепить приёмы и навыки по использованию различных технологий приготовления простых холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по определению степени готовности основных холодных закусок, определение достаточности специй в них, доведение до вкуса, подготовка закусок для подачи.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по сервировке стола и оформлению простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6



		<p>Закрепить приёмы и навыки по обеспечению температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по соблюдению температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
<b>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>			
<p>ПК 7.1.1- ПК7.5.5 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15</p>	<p><b>Тема 4.1 <u>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.</u></b></p>	<p>Закрепить приёмы и навыки по оценке наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по выбору с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционирование</p>	6

		<p>(комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по консультированию потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по поддержанию визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
	<p><b>Тема 4.2. <u>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.</u></b></p>	<p>Закрепить приёмы и навыки по приготовлению, оформлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по оценке качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>6</p>

		<p>Закрепить приёмы и навыки по хранению с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по порционированию (комплектованию), сервировке и творческого оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	6
		<p>Закрепить приёмы и навыки по хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Закрепить приёмы и навыки по проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	6
<b>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>			
ПК 7.1.1- ПК7.5.5 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	<u>Тема 5.1. Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</u>	Закрепить приёмы и навыки по оценке наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до	6

		<p>момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по расчету стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по консультированию потребителей, оказанию им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по поддержанию визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
	<p><b>Тема 5.2. <u>Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</u></b></p>	<p>Закрепить приёмы и навыки по выбору и применению методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов,</p>	<p>6</p>

		<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по выбору с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.б</p>	
		<p>Закрепить приёмы и навыки по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>Закрепить приёмы и навыки по хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовки к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по охлаждению и замораживанию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	6
		<p>Закрепить приёмы и навыки по размораживанию хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Закрепить приёмы и навыки по выбору, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря,</p>	6

		<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Закрепить приёмы и навыки по проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
		Всего	144

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики**

1. ФГОС СПО по специальности
2. Положение «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ»
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по производственной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

### **4.2 Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики**

**Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства»; лаборатории «Учебный кулинарный цех».**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, инструкционные практические карты, обучающие фильмы, натуральные образцы, муляжи.

Технические средства обучения: переносная мультимедийная система: мультимедийный проектор, колонки, ПЭВМ, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: плакаты, схемы, дидактические материалы по производственной практике, карточки-задания, инструкционные и технологические карты для проведения лабораторно-практических занятий и уроков производственного обучения, поварские столы (рабочие поверхности), СВЧ-печь, кухонные весы, столовая и поварская посуда и приборы, тепловое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовые шкафы), вытяжные шкафы, мойки, холодильное оборудование.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: поварские столы (рабочие поверхности), СВЧ-печь, кухонные весы, столовая и поварская посуда и приборы, тепловое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовые шкафы), вытяжные шкафы, мойки, холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение производственной практики в лаборатории «Учебного кулинарного цеха, или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специально оборудованных помещений:

Для качественного освоения программ среднего профессионального образования, профессиональной подготовки и программ дополнительного профессионального образования в колледже организованы производственные лаборатории:

Профессиональная лаборатория по компетенции «Поварское дело» - г. Симферополь, ул. Дыбенко №14.

Профессиональная лаборатория «Учебное кафе» - г.Симферополь  
ул. Дыбенко №14

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 3» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №60.

Профессиональная лаборатория по компетенции «Кондитерское дело» - г.  
Симферополь, ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебная пекарня» - г. Симферополь , ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный ресторан № 1» - г. Симферополь, ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный ресторан № 2» - г. Симферополь, ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Учебный бар» - г. Симферополь, ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный банкетный зал» - г. Симферополь, ул. Дыбенко №14.

Профессиональная лаборатория «Гостиничный номер № 1» - г. Симферополь, ул.  
Дыбенко №14.

Профессиональная лаборатория «Гостиничный номер № 2» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №60.

Профессиональная лаборатория «Ресепшен» - г. Симферополь, ул. Дыбенко №14.

Профессиональная лаборатория «Турфирма» - г. Симферополь, ул. Дыбенко №60.

Профессиональная лаборатория «Служба продажи и маркетинга» - г. Симферополь,  
ул. Дыбенккл №60.

Материально-техническое оснащение лабораторий представляет комплекс специализированного оборудования, в соответствии с ФГОС и перечнем оснащения в соответствии с ТОП-50.

Профессиональная лаборатория по компетенции «Поварское дело» оснащены следующим оборудованием:

Механическое оборудование

- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Машина посудомоечная
- Аппарат упаковочный вакуумный
- Миксер планетарный
- Диспенсер для тарелок
- Гастрономическая машина
- Процессор кухонный
- Нитрат тестер
- Овоскоп(определитель качества яиц)
- Овощерезка
- Мясорубка
- Охлаждаемый кондитерский шкаф
- Кофемашина полуавтомат
- Кофемолка
- Куттер
- Картофелечистка

Тепловое оборудование

- Конвекционные печи
- Плита электрическая



- Пекарский шкаф
  - Плиты индукционные
  - Плиты инфракрасного излучения
  - Поверхность жарочная
  - Плита вок индукционная
  - Гриль саламандра
  - Печь конвекционная
  - Фритюрница
  - Пароконвектомат
  - Кипятильник с подключением к водопроводу
  - Мармит электрический для вторых блюд
  - Мармит электрический суповой
- Холодильное оборудование
- Холодильник шоковой заморозки
  - Холодильная камера
  - Холодильник бытовой двухкамерный
  - Витрина холодильная
  - Шкаф холодильный
  - Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

#### Весоизмерительное оборудование

- Весы электронные настольные
- Набор для карвинга

#### Лаборатория «Учебный кондитерский цех»;

#### Механическое оборудование

- Лампа для карамели
- Температор для шоколада
- Миксер планетарный
- Тестораскаточная машина
- Тестомесильная машина

#### Тепловое оборудование

- Печь конвекционная
- Плита индукционная
- Пароконвектомат

#### Холодильное оборудование

- Шкаф шоковой заморозки
- Витрина холодильная
- Аппарат упаковочный вакуумный
- Сифон для взбивания сливок (кремер)

#### Весоизмерительное оборудование

- Весы электронные

**Профессиональная лаборатория по компетенции «Кондитерское дело»** создана для организации учебно-производственного процесса по специальности «Кондитер; пекарь». Работа лаборатории направлена на повышение качества подготовки рабочих кадров, конкурентоспособных, востребованных на рынке труда с практическим применением инновационных педагогических и профессиональных технологий.

Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь» обеспечивает профессиональную подготовку по дисциплинам: «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий», «Технология хлебопекарного производства» и производственному обучению по указанным специальностям.

Лаборатория включает в себя производственную и учебную зоны и оснащена следующим оборудованием:

- Механическое оборудование
- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Тепловое оборудование
- Конвекционные печи
- Плита электрическая
- Пекарский шкаф
- Холодильное оборудование
- Холодильник шоковой заморозки
- Холодильная камера
- Холодильник бытовой двухкамерный
- Весоизмерительное оборудование
- Весы электронные

#### **4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2018. – 237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

2. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2018. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. –160с. [текст непосредственный].

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2018. – 128 с. – [текст непосредственный].

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].

10. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Сеницына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный]

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания : учеб.пособие / Г.Г. Лутошкина. – 4-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 64 с. – ISBN 978-5-7695-8994-2.

2. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.И. Никитченко. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2014. – 80 с. – ISBN 978-5-4468-0969-1.

3. Оборудование предприятий общественного питания : иллюстрированное учеб.пособие / сост. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичникова. – М.: Академия, 2014. – 20 плакатов. – ISBN 978-5-7695-8135-9.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. – 12-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д. : Феникс, 2012. – 373 с. – ISBN 978-5-22-19130-9.

5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания : учеб.для студ. Учреждений высш. Проф. образования / М.: Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-8060-4.

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 416 с. – ISBN 5-7695-1164-8

7. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9

8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. -128с. ISBN 978-5-7695-7341-5

9. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В.Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия» 2014. – 336с., [16] л. цв. ил. ISBN 978-5-7695-6294-5

10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. учебник для студентов нач.проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2014. – 160 с. – ISBN 978-5-7695-9581-3.

11. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2013. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0189-3.

13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-7695-9583-7.
14. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2011. – 400 с. – ISBN 978-8695-8041-3.
15. Качурина Т.А. Кулинария : учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-7781-9.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учебное пособие для сред.проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2014. – 96 с. – ISBN 978-5-7695-9582-0.
17. Пальчук М.И. Культурно-историческое наследие Крыма: Российская история возвращается: научно-популярное издание / М.И. Пальчук. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2014. – 200 с. – ISBN 978-966-648-229-0.
18. Производственное обучение профессии «Кондитер». В. 2 ч. Ч.1
19. учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.Е. Еськина. – М. : Академия, 2011. – 208 с. – ISBN 978-5-7695-8024-6.
20. Производственное обучение профессии «Кондитер». В. 2 ч. Ч.1 : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.Е. Еськина. – М. : Академия, 2011. – 192 с. – ISBN 978-5-7695-8026-0.
21. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинария обработка продуктов : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2012. – 112 с. – ISBN 978-5-7695-91-86-1.
22. Производственное обучение 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. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2013. – 160 с. – ISBN 978-5-76-95-9999-6.
23. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2012. – 112 с. – ISBN 978-5-7695-9177-8.
24. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб.пособие для нач. проф. образования / – М. : Академия, 2013. – 304 с. – ISBN 978-5-7695-9996-5.
25. Чуканова В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2013. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0058-2.
26. 1 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0189-3.
27. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0190-9.
28. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-7695-9583-7.

30. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 6-е изд., стер. Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 1 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0077-3.
31. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 2 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 64 с. – ISBN 978-5-4468-0078-0.
32. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 3 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0079-7.
33. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 4 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0080-3.
34. Шумилкина М.Н. Кондитер : практические работы / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/д.: Феникс, 2012. – 190 с. – ISBN 978-5-222-20082-7.
35. Шумилкина М.Н. Кондитер: рабочая тетрадь / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 35 с. – ISBN 978-5-222-20677-5.

#### Периодические издания

1. CHEFART / учредитель и издатель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – Ежеквартал. – 5000 экз.
2. Афиша-Еда. Ежемесячный журнал о еде, вине и гастрономических путешествиях / учредитель и издатель ООО «Компания Афиша». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – 8000 экз.
3. Вопросы питания : научно-практический журнал / учредитель и издатель ФГБНУ «НИИ питания РФ». – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. – 6 раз в год. – 3000 экз.
4. Гастрономъ / учредитель и издатель ООО «БонниерПаббликейшенз». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – 205 000 экз.
5. Кушать подано! / учредитель и издатель ООО «Блиц-Пресс». – М.: ПРАЙМ-ПРИНТ, 2015. – Ежемес. – 96 000 экз.
6. Питание и общество: научно-производственное издание / учредитель и издатель ООО «Питание и общество». – М.: Гарант, 2015. – Ежемес. – 1450 экз.
7. Ресторанные ведомости / учредитель и издатель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – Ежемес. – 19 200 экз.
8. Ресторатор CHEF / учредитель и издание ООО «НТА эвент». – М.: Вива-Стар, 2015. – Ежемес. – 14 000 экз.
9. Школа гастронома: коллекция рецептов / учредитель и издатель ООО «БонниерПаббликейшенз». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – ISBN 1819-9488. – 210 000 экз.

#### Интернет-ресурсы:

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.
2. Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.hlebopек.by> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

3. Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа :[www.hleb.net](http://www.hleb.net) (20.01.2015). – Заголовок с экрана.
4. Хлебопечка[Электронный ресурс]. – Режим доступа :[www.hleborechka.ru](http://www.hleborechka.ru) (20.01.2015). – Заголовок с экрана.
5. Bread.su - сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей <http://bread.su> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.
6. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
7. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
8. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
9. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
10. Электронный журнал «Еда»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
11. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://travelfood.ru/>
12. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://newfork.ru/>
13. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://chocomosso.ru/>
14. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://ru.inshaker.com/>
15. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
16. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
17. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
18. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
19. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hleborek.by>
20. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.hleb.net](http://www.hleb.net)
21. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su»[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://bread.su>
22. Журнал Хлеб&Соль[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.breadsalt.ru/>
23. Журнал Гастрономъ[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://www.gastronom.ru/>
24. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

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

##### **4.4.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:**

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по производственной практике должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование,

соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Преподаватель профессионального обучения должны иметь квалификационный разряд на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к руководителям практики от организации

Руководителем практики от организации может быть:

- повар ресторанной индустрии
- кондитер ресторанной индустрии
- работник предприятия быстрого обслуживания ресторанной индустрии
- менеджер ресторана
- менеджер по производству
- менеджер предприятия быстрого обслуживания
- генеральный менеджер

#### **4.4.2. Требования к руководителям практики от организации:**

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

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

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной

документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.