

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Начальник цеха питания
ООО «Судостроительный завод
«Залив»»
Т.А. Вышковская
2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Керченский
технологический техникум»
М.Е. Тимохов
2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

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

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Керчь
2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБП ОУ РК « Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Балагуш Светлана Леонидовна – мастер производственного обучения первой категории

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК Повар, кондитер
Протокол № 1 от «31» 09 2014г.
Председатель А.Н. Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»
Протокол № 1 от «04» 09 2014г.
Председатель МС А.Н. Коробецкая А.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалификационных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

1.2 Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии: Повар, кондитер.

Требования к результатам освоения производственной практики по виду профессиональной деятельности

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** обучающийся должен приобрести опыт

Вид профессиональной деятельности	Требования к приобретенному опыту
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система

ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

правила оформления заявок на склад

Уметь:

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

выбирать, подготавливать ароматические вещества;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты;

	<ul style="list-style-type: none"> - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>иметь практический опыт в: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	---

1.3 Общий объем времени предусмотренный на освоение программы производственной практики:

Всего: 396 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися вида профессиональной деятельности по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер ,формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Код	Наименование результата освоения практики
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.
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Количество часов
ПК 4.1-3.5	ПМ.0.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	396

3.2 Содержание производственной практики

ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		396	
Раздел III 1. Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			7
Виды работ:			
	Содержание:		
Тема 1.1. Организация рабочего места.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	7	3
Раздел III 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			119
	1. Организация рабочего места,		3

Тема 2.1 Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе яблочное, желе из лимонов. Требование к качеству. Сроки хранения.	119	
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе из свежих ягод. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из апельсинов, Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из молока. Требования к качеству. Сроки хранения.		3
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление многослойного желе. Требования к качеству. Сроки хранения.		3
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле ванильного, Требования к качеству. Сроки хранения.		3
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле шоколадного.		3
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле		3

	плодового или ягодного. Требования к качеству. Сроки хранения.		
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мусса яблочного		3
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука яблочного, Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука абрикосового.		3
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ванильного. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема шоколадного. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема кофейного. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	16. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ягодного. Требование к качеству. Сроки хранения.		3

	17. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Сливки или сметана взбитые. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
Раздел III 3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			91
Тема 3.1 Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требование к качеству. Сроки хранения.	91	3
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок печеных. Требования к качеству. Сроки хранения.		3
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок печеных со сливками взбитыми. Требования к качеству. Сроки хранения.		3
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок печеных по-киевски. Требования к качеству. Сроки хранения.		3
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения.		3

	<p>7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга сахарного. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		3
	<p>8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга рисового. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>		3
	<p>9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		3
	<p>10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши гурьевской. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		3
	<p>11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		3
	<p>12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		3
	<p>13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных десертов. Требование к качеству. Сроки</p>		3

	хранения.		
Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.			112
Тема 4.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов из свежих плодов. Требование к качеству. Сроки хранения.	112	3
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компота из плодов консервированных. Требования к качеству. Сроки хранения.		3
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Компот из плодов или ягод сушеных. Требования к качеству. Сроки хранения.		3
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов из сухофруктов. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей из концентрата.		3
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселя молочного. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселя из плодов или ягод свежих. Требование		3

	к качеству. Сроки хранения.		
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселя из повидла. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселя из джема. Требование к качеству. Сроки хранения.		
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселя из варенья .		
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитка «Петровский», напитка клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая холодного. Требование к качеству. Сроки хранения.		
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования,		3

	<p>производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление ананасовый фрэппе, малиновый айс-крим. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		
	<p>16. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление айс-крим. Требование к качеству. Сроки хранения</p>		
<p>Раздел III 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>			60
	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	60	3
	<p>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление кофе черный.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		3
	<p>3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе повосточному. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		3
	<p>4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофейного напитка. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		3
	<p>5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление какао с молоком. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>		3
	<p>6. Организация рабочего места, подготовка оборудования,</p>		3

	производственного инвентаря и посуды. Приготовление шоколада со взбитыми сливками. Требование к качеству. Сроки хранения.		
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление коктейля молочного. Требования к качеству. Сроки хранения.		3
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сбитня. Требование к качеству. Сроки хранения.		3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		7	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», осуществляет образовательную деятельность по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь;
Микроволновая печь;
Плита электрическая;
Плита индукционная;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Миксер для коктейлей;
Кофемолка;
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Производственный стол с металлическим покрытием
Производственный стол с деревянным покрытием
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия:- М.: Академкнига/Учебник, 2016,-185с.:ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-288с., [16]с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования.- М.: издательский центр «Академия», 2016.– 512 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования.- М.: издательский центр «Академия», 2012.– 190 с.

Нормативно-правовые источники:

1. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания

Интернет-ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)
2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.restoranoff.ru. (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

4.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика реализуется в «учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков» техникума или на предприятиях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	Демонстрация навыков в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для Порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	Демонстрация навыков в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных сладких блюд, десертов
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных сладких блюд, десертов
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация навыков в приготовлении горячих сладких блюд, десертов
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске горячих сладких

	блюд, десертов
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных напитков
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных напитков
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация навыков в приготовление горячих напитков
	Демонстрация навыков в хранение, отпуск горячих напитков
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с Потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация навыков в взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

6.ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ

Дата внесения изменения, дополнений	Номер листа/раздела рабочей программы	Краткое содержание изменения	Основания для внесения изменений	Подпись лица, которое вносит изменения

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023