

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Отделение Общественного питания

Рассмотрено
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от 31 августа 2021 г.

Утверждено
Директор
_____ /Лаптева Е.Г.
31 августа 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01**
«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

год приема 2019
курс обучения 2 и 3

Астрахань 2021

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565, по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; входящей в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм», с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы; профессионального стандарта «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 года № 610н, международных требований движения WORLDSKILLS RUSSIA.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:

Алябьева Е.О. – мастер ПО ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Рассмотрено на заседании Педагогического совета №1 от 28.08.2020.

Одобрено для реализации в 2021-2022 уч. г. на заседании ЦМК по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» № 1 от 26.08.2021 г.

Согласовано на заседании Методического совета ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» № 1 от 27.08.2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1.	Цели и задачи учебной практики	4
1.2.	Требования к результатам учебной практики	4
1.3.	Вид, способ и форма проведения практики	6
1.4.	Место практики в структуре ОПОП СПО	6
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
2.1.	Распределение бюджета времени по объему учебной практики	8
2.2.	Содержание учебной практики	8
3.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
3.1.	Итоговая форма контроля по учебной практике	17
3.2.	Формы отчетности по итогам учебной практики	17
3.3.	Оценка результатов освоения учебной практики	18
3.4.	Показатели, формы и методы контроля и оценки результатов	18
3.5.	освоения учебной практики	
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24
4.1	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики	24
4.2	Материально-техническое обеспечение базы, необходимой для проведения учебной практики	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО МОДУЛЮ ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в процессе освоения профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», предусматривается прохождение учебной практики.

1.1. Цели и задачи учебной практики

1.1.1. Целью учебной практики по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является закрепление профессиональных умений, получение первичного практического опыта и подготовка к освоению общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.1.2. Задачи прохождения учебной практики:

- закрепление и совершенствование знаний, полученных в процессе обучения;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса;
- формирование опыта разрешения производственных ситуаций; быстроты мышления и принятия решений.

1.2. Требования к результатам учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются получение практического опыта и приобретение следующих профессиональных, общих компетенций и личностных результатов воспитания:

1.2.1. Перечень общих компетенций:

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций:

Таблица 2

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.3. Перечень личностных результатов воспитания:

Таблица 3

Код	Наименование личностных результатов воспитания
ЛРв8	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
ЛРв9	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.
ЛРв10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛРв13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации.
ЛРв15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

1.2.4. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Таблица 4

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов; - разработки, адаптации рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
--------------------------------	--

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3. Вид, способ и форма проведения практики

1.3.1. Вид практики – учебная.

1.3.2. Способ проведения практики – стационарная.

1.3.3. Форма проведения практики – рассредоточено.

1.4. Место практики в структуре ОПОП СПО

Учебная практика встраивается в структуру ОПОП как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося. Для прохождения данной практики необходимы знания, умения и компоненты практического опыта, сформированные в ходе предшествующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организации питания», «Организация обслуживания», «Химия» и профессионального модуля ПМ 01.

Учебная практика осуществляется в рамках освоения профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», и проводится после освоения МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» и МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», которые формируют

теоретическую базу для освоения вида деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Данная практика является основой для прохождения производственной практики по модулю ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и освоения профессионального модуля ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, а также сдачи демонстрационного экзамена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Распределение бюджета времени по объему учебной практики

Учебная практика реализуется на 2 и 3 курсе (4 и 5 семестр). Объем практики составляет 72 академических часа, продолжительность – 2 недели.

2.2. Содержание учебной практики

Таблица 5

№	Наименования тем учебной практики	Содержание работ	Код компетенций	Грудоемкость (в академ. часах)	Формы текущего контроля
Раздел (этап) 1. Основной					
1.1.	Осуществление обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	ПК 1.1 ПК 1.2	12	Экспертная оценка выполнения практического задания. Заполнение дневника практики
1.2.	Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3	6	Экспертная оценка выполнения практического задания. Заполнение дневника практик.

сложного ассортимента.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	ПК 1.1. ПК 1.4	6	Экспертная оценка выполнения практического задания. Заполнение дневника практики
	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.	ПК 1.1. ПК 1.3.	6	Экспертная оценка выполнения практического задания. Заполнение дневника практики
	Отработка полуфабрикатов из мяса для блюд из свинины, баранины	ПК 1.1. ПК 1.3.	6	Экспертная оценка выполнения практического задания. Заполнение дневника практики
	Отработка приемов приготовления котлетной массы из мяса.	ПК 1.1. ПК 1.3.	6	Экспертная оценка выполнения практического задания. Заполнение дневника практики
	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы	ПК 1.1. ПК 1.3.	6	Экспертная оценка выполнения практического задания. Заполнение дневника практики
	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи	ПК 1.1. ПК 1.3.	6	Экспертная оценка выполнения практического задания. Заполнение дневника практики

		Современные способы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SousVide, SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпеиринга.	ПК 1.1. ПК 1.3.	6	Экспертная оценка выполнения практического задания. Заполнение дневника практики
2.3.	Осуществление разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разработка нормативно - технической документации на новые рецептуры. Приготовление нового полуфабриката, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 1.1. ПК 1.4.	6	Экспертная оценка выполнения практического задания. Заполнение дневника практики
Раздел 3 (этап) Итоговый					
3.1.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			6	
Всего				72	

Организация рабочего места. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.

Практическое занятие 1.

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности.
3. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Произвести подготовку овощей и грибов, к механической кулинарной обработке.
6. Произвести нарезку овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. (Брюнуаз (Brunoise), Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «Македонские кубики» (Macédonienne), «Сизле» (Ciselé), «Эманс» (Emince), «Мирпуа» (Mirepoix), «Батонэ» (Batonnet), «Прентаньер» (Printanière), «Сифле» (Sifflets), Турне (Turned), Алюмет (allumettes), Дольки (Wedges), Вафельная нарезка или гофрэ (Gaufrettes), Волнистая (рифленая) нарезка (Wavcut), Шифонад (Chiffonade), Конкассе (Concasse), Нарезка кружочками (Rounds/Rondelles), Диагональная нарезка (diagonal)).
7. Принять участие в мастер классе, по обработке, подготовке экзотических и редких видов овощей, грибов.
8. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья.
9. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур с учетом сезонности.

10. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
12. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
13. Убрать рабочее место.
14. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
15. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие 2.

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности.
3. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Произвести подготовку овощей и грибов, к механической кулинарной обработке.
6. Произвести нарезку овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки.
7. Приготовление полуфабриката из свеклы, моркови, картофеля (нарезка на слайсере, хранение в сиропе в вакуумном пакете).
8. Произвести маринование грибов в сувиде (использование льда после), нарезка, подготовка к фаршированию, обработка.
9. Приготовление чипсов (картофель, свекла, зелень во фритюре, дегидрирование).
10. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья.
11. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов с учетом сезонности.
12. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
13. Подготовить обработанные овощи, грибы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование.
14. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
15. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
16. Убрать рабочее место.
17. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
18. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Практическое занятие 3,8

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке.

5. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать.
6. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей).
7. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета).
8. Принять участие в мастер класс по обработке, подготовке экзотических видов рыб.
9. Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов.
10. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
11. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
12. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
13. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
14. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
15. Убрать рабочее место.
16. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
17. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие 5.

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки.
5. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из говядины (антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе куска мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой — порция мякоти овальной формы, без жира, из заднетазовой части, из телятины — натуральные котлеты и эскалоп).
6. Определить отходы и потери при механической обработке говядины. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов.
7. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
8. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из говядины к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
9. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
10. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
11. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
12. Убрать рабочее место.
13. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

14. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие 6.

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки.
5. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины — котлеты натуральные отбивные, шницель отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп).
6. Определить отходы и потери при механической обработке мяса.
7. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов.
8. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
9. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
10. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
12. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
13. Убрать рабочее место.
14. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
15. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие 7.

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки.
5. Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские).
6. Приготовить порционные полуфабрикаты для приготовления в «су-вид»
7. Определить отходы и потери при механической обработке мяса.
8. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов.
9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.

10. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
11. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
12. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
13. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
14. Убрать рабочее место.
15. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Практическое занятие 9.

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести обвалку, жиловку птицы, кролика, пернатой дичи и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек (“в кармашек”, “в одну нитку” и “в две нитки”).
5. Приготовить порционные полуфабрикаты для приготовления в «су-вид»
6. Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты для фарширования, полуфабрикаты из филе птицы, кролика, пернатой дичи: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные, рулет.
7. Приготовить котлетную и кнельную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки, рулет, кнели).
8. Определить отходы и потери при механической обработке птицы.
9. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур.
10. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
11. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
12. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
13. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
14. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
15. Убрать рабочее место.
16. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Практическое занятие 10.

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести обвалку, жиловку мяса (птицы) и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки.
5. Приготовить полуфабрикаты, используя современные способы технологии приготовления для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SousVide, SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпеиринга.
6. Определить отходы и потери при механической обработке сырья.
7. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов.
8. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
9. Подготовить приготовленные полуфабрикаты к хранению в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
10. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
12. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
13. Убрать рабочее место.
14. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Осуществление разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Практическое занятие 11.

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Разработка нормативно-технической документации на новые рецептуры. Приготовление нового полуфабриката.
5. Определить отходы и потери при механической обработке сырья.
6. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов.
7. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
8. Подготовить приготовленные полуфабрикаты к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
9. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
10. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
11. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
12. Убрать рабочее место.
13. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Итоговая форма контроля по учебной практике – дифференцированный зачет.

3.2. Формы отчетности по итогам учебной практики

3.2.1. Формой отчётности по итогам практики является: Дневник практики.

Таблица 6
Форма дневника практики

Дата	Краткое описание выполненной студентом работы	Оценка	Подпись руководителя от предприятия <i>(оформляется в случае организации практики на предприятии-базе практики)</i>	Подпись руководителя от техникума

3.2.2. По итогам прохождения практики обучающиеся обязаны предоставить Дневник прохождения практики.

3.3. Оценка результатов освоения учебной практики

Итоговая оценка по результатам освоения практики определяется на основе оценок и по посещаемости, сведения о которых содержатся в предоставленном Дневнике практики.

3.4. Показатели, формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером в процессе проведения практических занятий, а также заполнения обучающимися дневника.

Таблица 7

Результаты	Критерии оценки	Методы оценки
Результаты обучения:		
Иметь практический опыт:		
1. Разработки ассортимента полуфабрикатов	демонстрировать на практике умение разрабатывать ассортимент полуфабрикатов	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

<p>2. Разработки, адаптации рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов</p>	<p>демонстрировать на практике умение разрабатывать, адаптировать рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>3. 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</p>	<p>демонстрировать на практике умение организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>4. Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<p>демонстрировать на практике умения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасностью, обработкой различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

<p>5. Упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>на практике демонстрировать способы упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>Умения:</p>		
<p>1. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости изменения спроса</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>2. Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>	<p>демонстрировать умения обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

<p>3. Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>	<p>умение оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>4. Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>демонстрировать умения организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>5. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования</p>	<p>умение применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

<p>6. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>7. Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<p>демонстрировать умения использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>8. Организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>умение организовывать упаковку на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>Личностные результаты воспитания:</p>		

<p>ЛРв8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>освоение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, с учетом особенностей национальных кухонь мира и народностей проживающих на территории РФ</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на учебно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике дифференцированный зачет</p>
<p>ЛРв9 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.</p>	<p>осознанность влияние продуктов питания на здоровье человека, внедрение диетических продуктов в стандартные рецептуры полуфабрикатов</p>	
<p>ЛРв10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>знание и понимание важности сортировки пищевых и непищевых отходов</p>	
<p>ЛРв13 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации.</p>	<p>активное взаимодействие в микрогруппах на практических занятиях</p>	

<p>ЛРв15 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>готовность к саморазвитию в области освоения приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, желание осваивать новые рецептуры, методы приготовления и реализации.</p>	
---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

4.1.1. Учебно-методическое обеспечение

а) Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) «О защите прав потребителей» // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ (дата обращения: 06.04.2021).

2. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565

3. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/

4. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

5. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

6. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

7. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

8. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

построению и содержанию». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

9. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

10. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

11. ГОСТ Р 50691-2013 «Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 сентября 2013 г № 875-ст)». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

12. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000:2007 для индустрии питания на основе британского стандарта BIP 21276:2007 (NEQ)». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

13. ГОСТ Р 51705,1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». В ед.7 января 2001г. // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

14. ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2, общественное питание». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

15. СанПин 2,3,2, 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями от 28 апреля 2010г.).

16. СанПин 2,3,2, 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

17. СП 2,2,2, 1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

18. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

19. Федеральный закон от 2 января 2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 13 июля 2015г.).

б) Основная литература:

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472668> (дата обращения: 21.05.2021).

2. Пасько О.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / 2-е издание, испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. - Учебное пособие для СПО - <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-471778> (дата обращения: 17.05.2021)

3. Пасько О. В., Бураковская Н.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания / Учебник – Москва: Издательство Юрайт, 2020. -

<https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424> (дата обращения: 17.05.2021)

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819> (дата обращения: 21.05.2021).

5. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471744> (дата обращения: 21.05.2021).

в) Дополнительная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. — 13-е изд. — М.: Издательский центр «Академия», 2009. — 320 с (125 экз.)

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 1-е изд. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 240 с (5 экз.)

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). (5 экз.)

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело" / И. П. Самородова. - Москва: Академия, 2017. — 190 с. (5 экз.)

5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

4.1.2. Информационные технологии

- ЭУМК «Поварское кондитерское дело»;
- использование возможностей сети Интернет в процессе практики (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, отчетов и т.д.);
- использование электронных учебников из электронной библиотеки ЭБС «Юрайт» справочной системы «Консультант Плюс», как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, презентаций и т.д.);
- использование системы управления обучением Moodle.

4.1.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10
2. Офисный пакет приложений: Microsoftoffice

3. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «ЮРАЙТ».
<https://urait.ru/library/spo?bqt%5B%5D=spo>
4. Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>
5. Система управления обучением Moodle.

4.2. Материально-техническое обеспечение базы, необходимой для проведения практик

Учебная практика реализуется на базе Ресурсного центра техникума в «Лаборатории» учебной кухне ресторана.

Оборудование учебной лаборатории и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оснащение:

- оборудование

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные;

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница, микроволновая печь, расстоечный шкаф, электрогриль (жарочная поверхность);

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

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, тестораскаточная машина, планетарный миксер, мясорубка, крутер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;

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

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

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

- другое: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

- инструктивный материал: журнал по охране труда и технике безопасности, журнал по пожарной безопасности, технологические карты, технико-технологические карты.

При необходимости рабочая программа практики может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Для этого требуется заявление обучающегося (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).