


|   |  |
|---|--|
|  | 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 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»**

по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

год приема 2019  
курс обучения 3

Астрахань 2021

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю 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» 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 профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:

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

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

|           |   |    |
|-----------|---|----|
| <b>1.</b> | <b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>   | 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   | 7  |
| 1.4.      | Место практики в структуре ОПОП СПО   | 7  |
| <b>2.</b> | <b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>  | 8  |
| 2.1.      | Распределение бюджета времени по объему учебной практики                              | 8  |
| 2.2.      | Содержание учебной практики   | 8  |
| <b>3.</b> | <b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                        | 14 |
| 3.1.      | Итоговая форма контроля по учебной практике   | 14 |
| 3.2.      | Формы отчетности по итогам учебной практики   | 14 |
| 3.3.      | Оценка результатов освоения учебной практики  | 15 |
| 3.4.      | Показатели, формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной практики    | 15 |
| 3.5.      | освоения учебной практики   |    |
| <b>4.</b> | <b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>  | 21 |
| 4.1       | Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики                     | 21 |
| 4.2       | Материально-техническое обеспечение базы, необходимой для проведения учебной практики | 24 |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО МОДУЛЮ 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»**

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в процессе 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», предусматривается прохождение учебной практики.

## **1.1. Цели и задачи учебной практики**

**1.1.1. Целью учебной практики** по профессиональному модулю 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» 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, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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 поддержания 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 2    | 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                     |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.   |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.  |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                             |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                        |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                 |
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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  |
| <b>ЛРв9</b>  | 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. |
| <b>ЛРв10</b> | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой   |
| <b>ЛРв13</b> | Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации.   |
| <b>ЛРв15</b> | 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

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul> |
| <b>Уметь</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления,</li> </ul>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul> |
|--|---|

### **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 освоения 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 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Учебная практика осуществляется в рамках 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» и проводится после освоения МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», которые формируют теоретическую базу для освоения вида деятельности: «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».

Данная практика является основой для прохождения производственной практики по модулю 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», ПМ 07 «Выполнение профессии «Повар», а также сдачи демонстрационного экзамена.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Распределение бюджета времени по объему учебной практики

Учебная практика реализуется на 3 курсе (5 и 6 семестр). Объем практики составляет 72 академических часов, продолжительность – 2 недели.

### 2.2. Содержание учебной практики

Таблица 5

| №                                       | Виды работ   | Содержание работ   | Код компетенций               | Трудоемкость (в академ. часах) | Формы текущего контроля   |
|---|--|--|-------------------------------|--------------------------------|---|
| <b>Раздел (этап) 1. Организационный</b> |  |  |                               |                                |   |
| 1.1.                                    | Вводный инструктаж.<br>Подготовка рабочего места.<br>Требования охраны труда и техники безопасности.                         | Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятии общественного питания.<br>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.<br>Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте. | ПК 2.1.                       | 6                              | Экспертная оценка выполнения практического задания.<br>Заполнение дневника практики |
| <b>Раздел (этап) 2. Основной</b>        |  |  |                               |                                |   |
| 2.1.                                    | Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента   | ПК 2.1.<br>ПК 2.2.<br>ПК 2.3. | 12                             | Экспертная оценка выполнения практического задания.<br>Заполнение дневника практики |
|   |  | Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,  | ПК 2.1.<br>ПК 2.4.            | 12                             | Экспертная оценка выполнения практического  |



|                               |   |   |                    |    |   |
|-------------------------------|---|---|--------------------|----|---|
|                               |   | грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента  |                    |    | задания.<br>Заполнение дневника практики  |
|                               |   | Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента   | ПК 2.1.<br>ПК 2.5. | 6  | Экспертная оценка выполнения практического задания.<br>Заполнение дневника практики |
|                               |   | Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента                 | ПК 2.1.<br>ПК 2.6. | 12 | Экспертная оценка выполнения практического задания.<br>Заполнение дневника практики |
|                               |   | Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента | ПК 2.1.<br>ПК 2.7. | 12 | Экспертная оценка выполнения практического задания.<br>Заполнение дневника практики |
| 2.2.                          | Осуществление разработки, адаптации рецептур горячих блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Разработка нормативно-технической документации на новые рецептуры. Приготовление нового горячего блюда или закуски.   | ПК 2.1.<br>ПК 2.8. | 6  | Экспертная оценка выполнения практического задания.<br>Заполнение дневника практики |
| <b>Раздел (этап) Итоговый</b> |   |   |                    |    |   |
| 3.1.                          | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>  |   |                    | 6  |   |
| <b>Всего</b>                  |   |   |                    | 72 |   |

**Практическое занятие 2, 3. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента**

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
10. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи.
11. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.
12. Приготовить: консоме из птицы с гарниром.
13. Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю.
14. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
15. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
16. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
17. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
18. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
19. Дать оценку качества приготовленных блюд.
20. Убрать рабочее место.
21. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
22. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

**Практическое занятие 4,5. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента**

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Составить меню блюд.

6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
8. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
9. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы, специи.
10. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитаке жареные.
12. Правильно приготовить зелёные овощи, рассчитать количество крупы и жидкости, необходимое для получения различной консистенции, приготовить макаронные изделия (сливным и не сливным способом), пасту (аль денте), продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.
13. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
14. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
15. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
16. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
17. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
18. Дать оценку качества приготовленных блюд.
19. Убрать рабочее место.
20. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
21. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

**Практическое занятие 6. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента**

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.

9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Применить приправы, специи.
10. Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (SousVide), омлет с различными начинками, продемонстрировать технику формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
17. Дать оценку качества приготовленных блюд.
18. Убрать рабочее место.
19. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

**Практическое занятие 7,8.** *Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента*

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Составить меню блюд.
6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
8. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
9. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специи.
10. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить:
  - блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат);
  - рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган);

- блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
  13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
  14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
  15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
  16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
  17. Дать оценку качества приготовленных блюд.
  18. Убрать рабочее место.
  19. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
  20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

**Практическое занятие 9,10. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента**

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи.
10. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте (говядина велингтон), низкотемпературная варка под вакуумом, томление, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы, с использованием современных и классических методов приготовления горячих блюд).
11. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
12. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
13. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
14. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
15. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд.

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.

### **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 блюда.
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. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
9. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
10. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
11. Убрать рабочее место.
12. 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 по практике.

**Таблица 6**  
**Форма дневника практики**

| Дата | Краткое описание выполненной студентом работы | Оценка | Подпись руководителя от предприятия<br>(оформляется в случае организации практики на предприятии-базе практики) | 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 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 в процессе проведения практических занятий, а также заполнения обучающимися дневника.

Таблица 7

| Результаты  | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|---|--|--|
| <b>Результаты обучения:</b>   |  |  |
| <b>Иметь практический опыт:</b>   |  |  |
| 1. Разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | демонстрировать умения на практике разрабатывать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике |
| 2. Разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания     | Демонстрировать на практике умения разрабатывать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания | экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>3. Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>  | <p>демонстрировать на практике умения 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. Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> | <p>демонстрировать на практике умения подобрать в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> | <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> |
| <p>5. Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p>  | <p>на практике демонстрировать умения упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом 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>6. Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p> | <p>на практике демонстрировать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p> | <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,<br/>оценка решения ситуационных задач,<br/>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> |
| <p>7. Контроле хранения и расхода продуктов</p>                         | <p>на практике демонстрировать контроль хранения и расхода продуктов</p>                         | <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,<br/>оценка решения ситуационных задач,<br/>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> |
| <p><b>Умения:</b></p>   |  |   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>1. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> | <p>разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрирование умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции 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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе асторских, брендовых, региональных;</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. Организовывать их 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>7. 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><b>Личностные результаты воспитания:</b></p>   |   |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>ЛРв8</b> 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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><b>ЛРв9</b> 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 горячей кулинарной продукции</p>   |  |
| <p><b>ЛРв10</b> 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><b>ЛРв13</b><br/>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><b>ЛРв15</b><br/>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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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/](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/](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 BRC 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

- 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: Microsoft Office
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), тятка, 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).