

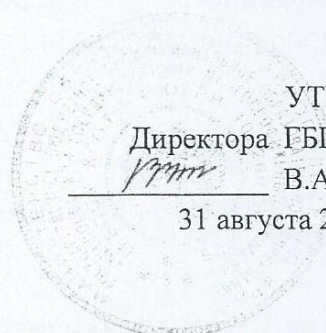
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ  
ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «Ресторатор»  
\_\_\_\_\_ А.Б.Ли  
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директора ГБПОУ КГМТ  
\_\_\_\_\_ В.А.Винокуров

31 августа 2020 г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Кисловодск, 2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>	<b>8</b>
<b>ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	
<b>3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ</b>	<b>19</b>

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. 1.1.Область применения программы**

Программа учебной практики– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

**ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## **1.2.Цели и задачи:**

### **Целью учебной практики является:**

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

### **Задачами учебной практики являются:**

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

### **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

#### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

- проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
- **знать:**
- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### 1.3. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

#### **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.

#### **Освоение общих компетенций (ОК):**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### **1.4. Формы контроля:**

учебная практика – дифференцированный зачет.

#### **1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики - 72 часа.**

# 1. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

## Тематический план учебной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
ПК 1.1, 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			36
		Оценить качество овощей, произвести их приемку. Произвести первичную обработку клубнеплодов, корнеплодов.	<p>Ознакомить с ресурсным центром «КГМТ». Оформление учебной документации.</p> <p>Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности в ресурсном центре «КГМТ».</p> <p>Противопожарные мероприятия</p> <p>Экскурсия по цехам ресурсного центра «КГМТ».</p> <p>Ознакомление с общей характеристикой базового предприятия. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ</p> <p>органолептическим способом.</p> <p>Произвести первичную обработку клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Овладеть приемами минимизации отходов</p>	6



			при обработке сырья.	
		<b>Произвести первичную обработку капустных, луковых салатных плодовых овощей, грибов, десертных овощей</b>	Произвести первичную обработку капустных, луковых салатных плодовых овощей, грибов, десертных овощей: подготовить рабочее место для проведения первичной обработки овощей, оценить качество, произвести взвешивание овощей, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Овладеть приемами минимизации отходов при обработке сырья	<b>6</b>
		<b>Оценить качество рыбы, произвести их приемку. Произвести первичную обработку рыбы с костным и хрящевым скелетом.</b>	Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки рыбы, оценить качество свежей, замороженной рыбы, произвести взвешивание рыбы. Произвести первичную обработку рыбы с костным скелетом, с хрящевым скелетом: потрошение, пластование рыбы.  Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места.	<b>6</b>
		<b>Произвести первичную обработку нерыбных продуктов моря</b>	Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки нерыбных продуктов, оценить качество,	<b>6</b>

			<p>произвести взвешивание нерыбных продуктов. Произвести первичную обработку нерыбных продуктов моря: промывание, потрошение. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	
		<p><b>Оценить качество мяса, произвести их приемку</b>  <b>Произвести обвалку передней четвертины мяса говядины, разделить на куски.</b></p>	<p>Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки мяса говядины, оценить качество свежего, замороженного мяса, произвести взвешивание мяса. Произвести обвалку передней четвертины мяса говядины: зачистка, жиловка, деление на куски,</p>	<b>6</b>
		<p><b>Произвести обвалку задней четвертины мяса говядины, разделить на куски.</b></p>	<p>Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки мяса говядины, оценить качество свежего, замороженного мяса, произвести взвешивание мяса. Произвести обвалку задней четвертины мяса говядины: зачистка, жиловка, деление на куски, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка</p>	<b>6</b>

			рабочего места	
ПК 1.1, 1.3.	Осуществлять приготовление, и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			18
		Приготовить полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания	Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места.	6
		Приготовить полуфабрикаты из рыбы для жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания.	Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов. Приготовить полуфабрикаты из рыбы для жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места.	6
		Приготовить из и нерыбного водного сырья: полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания	Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки нерыбных продуктов, оценить качество, произвести взвешивание	6

			<p>нерыбных продуктов. Приготовить из нерыбных продуктов: полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания</p>	
<b>ПК 1.1, 1.4.</b>	<b>Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>			<b>18</b>
		<b>Приготовить полуфабрикаты из мяса: крупнокусковые, порционные.</b>	Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых, порционных. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания и реализации.	<b>6</b>
		<b>Приготовить полуфабрикаты из рубленого мяса.</b>	Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания и реализации.	<b>6</b>
		<b>Приготовить полуфабрикаты из мяса домашней птицы, дичи, кролика.</b>	Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи, кролика.. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения,	<b>4</b>

			замораживания и реализации.	
	<b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>			<b>2</b>
	<b>ВСЕГО</b>			<b>72</b>

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

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

Стул со спинкой -1

Стол учителя -1

Стол обеденный 1400\*800\*700 мм -35

Ноутбук HPE1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/BT/C/W8 -1

Принтер -1

Сканер Canon -1

Телевизор LGPLASMA 50PJ360 -1

Зонт вытяжной 1200\*1200\*350мм -1

Рабочее место №1 (линия раздачи) -1

Рабочее место №2 (линия раздачи) -1

Рабочее место бармена (зал столовой) -1

Рукомойник (студия-лаборатория) -2

Рукомойник -7

Стеллаж 1200\*400\*1800мм -4

Стеллаж перфорирован. 1200\*500\*1800мм -2

Шкаф для барной стойки -5

Шкаф встроенный для посуды -1

Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2

Конвектомат В 1011 i -1

Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1

Аппарат вакуумной упаковки HenkelmanSuperJumbo 42 -1

Аппарат для приготовления чая и кофе электрич. СК 20 -1

Аэропресс -1

Бак на колесах -6

Блендер Bar Boss -2

Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1

Ванна моечная 1- секционная -3

Ванна моечная 1- секционная с сушкой -1

Ванна моечная 2-х секционная -5

Весы порционные SW-10 CAS(оборудование) -3

Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2

Котел электрический E-B-85/900 -1

Котломоечная машина GS 650 -1

Кофеварочнаямашина 2 GREVOLUTIONWHITE -1

КофемашинаLaSpazialeS2 EK 2G 1H 1H 2D -1

Кофемолка CAIMANO STARTER ON-OFF -3

Куттер Robot-CoupeR 4 -1

Линия самообслуживания- 1

ЛьдогенераторScotsmanB 21 AS-M -1

Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1

Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1

Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1

Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1

Миксер MACAP F 4 -1

Мясорубка МИМ-300,Торгмаш (оборудование) -1

Овощерезка CL50 RobotCoupe(оборудование) -1

Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1

ОхладительшоковыйBC 1411 -1

Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5

Планетарный миксер, 5KPM5Y KilchenAld -1

Плита индукционная напряжение 220В -1

Пресс (темпер) для кофе MOTTA 53 мм -1

Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1

Расстоечный шкаф HP 16KN -1

Регенератор RG 10b -1

Риммер для маргариты 3-х ступенч. 20\*16\*7 см St-1

Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1

Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1

Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1

Стол для отходов -1

Стол производственный 1000x600x850 -1

Стол кондитерский 1800\*700\*850мм -1

Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6

Стол обеденный 1400\*800\*700 мм -35

Стол охлаждаемый 1850\*700\*850мм -1

Стол производственный 1200\*700\*850 -4

Стол производственный 1500\*700\*850 -3

Стол производственный 1700\*700\*850 -3

Стол производственный 1800\*700\*850 -5

Стол производственный 900\*800\*850 - 1

Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1

Тележка для сбора подносов-5

Тележка сервировочная- 6

УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1

Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1



Утюг Philips GC 4410 -1

Фритюр -1

Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1

Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1

Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2

Шкаф жарочный -1

Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1

Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1

Шпилька для гастроемкостей на колесах -3

Шпилька для листов на колесах -2

Электрическая плита VE -40 -5

Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500(мех.упр.) -1

Электроплита -4

Электроплита однокомфорочнаянизкогорасполож. UNIS VSE 6 -1

Венчик -4

Венчик 30см MACO/WP30P -1

Венчик 35см MACO/WP35P -5

Венчик тяжелый L35 Pujadas -1

Гастроемкость 530\*325\*100мм -6

Гастроемкость 530\*325\*200мм- 5

Гастроемкость 530\*325\*20мм -5

Гастроемкость 530\*325\*65мм -12

Гастроемкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6

Гастроемкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18

Гастроемкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12

Гастроемкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12

Гастроемкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12

Гастроемкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6

Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5

Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*100мм -6

Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*150мм -6

Гастроемкость перфорирован. 530\*325\*40мм -3

Гастроемкость перфорирован.

530\*325\*65мм -6

Гастроемкость эмалирован. 530\*325\*40мм -6

Доска разделочная -36

Доска разделочная п/п 25х15х1 см белая ST -2

Дуршлаг Д260мм -4

Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624-18)(10126040/251109/0006707/51,ИТАЛИЯ -1

Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5

Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2

Кастрюля 3 л двойное дно -12

Кастрюля с крышкой 11 л -11

Кастрюля с крышкой 20 л -2

Кастрюля с крышкой 3 л - 4

Кастрюля с крышкой 5 л -3

Кастрюля с крышкой 50 л -1

Коврик барный 59х8 см.черн -2

Коврик для темпингаCafelatFlat -1

Корзина для мусора -3

Крышки для гастроемкостей -6

Кувшин мерный 1 л. -1

Кувшин мерный пласт. 500мл -6

Лист пекарский -2

Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2

Лопатка -6

Лопатка кулинарная -2

Лопатка L=20 Luxstahi -12

Магнитный держатель -6

Миска глубокая Д16см -10

Миска глубокая Д24см -6

Миска глубокая Д28см -6

Миска 24 см -8

Молоток для отбивания мяса Д-57 -2

Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4

Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4

Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3

Насадка "Звезда d2мм нерж BS102 Martellato(10110080/261110/0025127/18 -1

Нож для овощей универсальный -2

Нож для овощей -3

Нож столовый -324

Нож универсальный -5

Нож хлебный -2

Нож десертный- 6

Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel -4

Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4

Нож консервный Lux 07201 -2

Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3

Нож-шеф разделочный -8

Поднос пластиковый -212

Поднос пластик -24

Подставка для досок -2

Подставка Пд 820\*584\*850 направляющие д/ПТ 1/1 -5

Подставка для холдера классическая Cafelat- 1

Сито -2

Сито d=250 -12

Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6

Сковорода Д22мм -6

Сковорода Д36мм -4

Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlкт 1493 -2

Совок для сыпучих продуктов -4

Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2

Терка четырехсторонняя -2

Толкушка деревянная большая (тип6) -1

Циновка СЕНСОЙ -2

Шумовка -6

Щипцы сервировочные -1

Блюдо овальное Д24см -32

Блюдо овальное Д30см -33

Блюдце Д15см -298

Бокал для бренди 390 мл -209

Бокал для вина 210 мл -195

Бокал -флюте 190 мл -215

Бульонная чашка 320 мл -115

Вилка столовая -278

Кувшин 1300 мл -71

Ложка соусная 100гр. -10

Ложка чайная -212

Ложка столовая -212

Миска глубокая Д 30см -38

Набор 3-х банок 370 мл -1

Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1

Набор мельница д/перца +солонка -1

Набор рюмок сигнатур- 6

Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2

Набор столовых приборов (30пр)- 1

Рюмка-бистро 50 мл -187

Салатник -3

Салатник Д14см -175

Сотейник 1,7л с ручкой -19

Соусник 200мл -71

стакан 310 мл -6

Тарелка для подачи десерта - 226

Тарелка мелкая Д 21см -295

Тарелка мелкая Д 24см -316

Фужер 190мл - 6

Фужер для вина 190 мл -6

Фужер для вина 250 мл- 6

Фужер для коктейля -6

Фужер для коньяка -6

Фужер для шампанского -6

Хайбол 285 мл -192

Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл -18

Чашка чайная 200 мл -445

### **3.2. Общие требования к организации учебной практики**

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

## ЛИТЕРАТУРА

### Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).

### Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с

13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

#### **Электронные издания:**

1. Электронная библиотека [znanium.com](http://znanium.com)
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в



редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

## Интернет-ресурсы

1. [www.znaniy.com](http://www.znaniy.com)
2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
13. [http://varimparim.ru/prigotov\\_produktovoobrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigotov_produktovoobrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ****(видов профессиональной деятельности)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать</p>	<p>Текущий контроль выполнения работ;</p> <p>Экспертная оценка по выполнению</p> <p>практической работы;</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом занятии</p> <p>Зачеты по учебной практике</p>

	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p> <p>оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p><b>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</b></p>	<p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>обрабатывать овощи ручным и механическим способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы,</p> <p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов</p> <p>выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы;</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</p> <p>безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>;</p> <p>Экспертная оценка по выполнению</p> <p>практической работы;</p> <p>Зачеты по учебной практике</p>
<p><b>ПК 1.3. Проводить приготовление и</b></p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и</p>	<p>Текущий контроль в</p>

<p><b>подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>	<p>дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом,</p> <p>порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <p>эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p>	<p>форме:</p> <p>Зачеты по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p>.</p>	
<p><b>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</b></p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>Зачеты по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</b>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</b>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</b>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ

	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	по учебной практике
<b>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</b>	Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	экспертная оценка;  -наблюдение
<b>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</b>	Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы	экспертная оценка;  -наблюдение
<b>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</b>	Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-наблюдение
<b>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</b>	Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	экспертная оценка;  -наблюдение
<b>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</b>	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</b>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике



	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	-------------------------------------------------------------------------------------	--