**Министерство физической культуры и спорта Республики Хакасия**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Хакасия**

**«Училище (техникум) олимпийского резерва»**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

**Абакан,2023г**

Программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**; приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования” и положения «О прохождении учебной и производственной практик обучающимися, осваивающими образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР».

**43.01.09**  **Повар, кондитер** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

код наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГБПОУ РХ СПО «У(Т)ОР»

Разработчики:

Кураш Н.Н. мастер производственного обучения

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ практики**

**2. результаты освоения ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ практики**

**3. СТРУКТУРА и содержание ПРОГРАММЫ УЧЕБНОй практики**

**4 условия реализации ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ практики**

**5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**6. ПРИЛОЖЕНИЕ: ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программ**

Программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВД): **ВД.6 «**ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

**43.01.09 Повар, кондитер**\_\_

*код название*

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| ПК 6.1.  Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
|  | **Умения:**  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни  - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад |
|  | **Знания:**  - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и  - нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды;  - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;  - правила утилизации отходов  - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов региональной кухни;  - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни;  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи региональной кухни;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов |
| ПК6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  - в подготовке пищевых продуктов региональной кухни, других расходных материалов;  - в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента;  - в ведении расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи; |
|  | **Умения:**  – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий;  – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  – организовывать их хранение в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  – выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;  – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;  – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни;  – проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос;  – порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учётом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчёт с потребителем при отпуске продукции на вынос;  - владеть профессиональной национальной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни; |
|  | **Знания:**  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;  -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  - методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учётом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;  - органолептические способы определения готовности;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;  - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;  - правила расчёта с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя. |

Программа учебной практики может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего общего образования.

**1.2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;  - в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента;  - в ведении расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи; |
| 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 региональной кухни;  -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ региональной кухни;  -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 |
| знания | -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 Региональной кухни;  -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов Региональной кухни;  -способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов Региональной кухни. |

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего – \_108\_ часов,

**1.4. Формы проведения учебной практики**

Основными формами проведения практики являются по:

ПМ.06– концентрированная (после изучения МДК по модулям),

Возможна организация практики по всем модулям как концентрировано, так и рассредоточено.

**1.5. Время и место проведения учебной практики**

Освоение программы учебной практики происходит на 4-ом году обучения, в 8 семестре.

Учебная практика проводится по:

ПМ.06 – предприятия общественного питания города Абакана и Республики Хакасия;

**2. результаты освоения ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И производственной практики**

Результатом освоения программы учебной практики является сформированности у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ОП СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** по основным видам профессиональной деятельности (ВД) и соответствующим профессиональным компетенциям (ПК) и общим компетенциям (ОК): ВД**.6***,* ***«Приготовление кулинарной продукции региональной кухни»***

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ПМ** | **Код**  **ВД** | **Код**  **компе-тенций** | **Наименование результата освоения практики** |
| ПМ.06 | ВД.6 | ПК 6.1 | Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 6.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента |
| **ОК** | **Наименование результата освоения практики** | | |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | | |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | |
| ОК10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ и производственной пракики**

**3.1. Тематический план программы учебной практики: «Приготовление кулинарной продукции региональной кухни»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов и тем учебной практики** | ***Всего часов по учебной практике*** |
| **1** | **2** | ***3*** |
| ПК 6.1- 6.2  ОК 01-07, 09,10 | **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и презентации кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента** | *96* |
|  | Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта* | *12* |
|  | ***Всего:*** | 108 |

**3.2. Содержание обучения по учебной практике**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики (производственного обучения)** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов**  **по учебной практике** |
| **1** | **2** |  |
| **ПМ 06.** **Приготовление кулинарной продукции региональной кухни** | |  |
| **МДК 06.01.**Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | |  |
| **Раздел 1.** Организация процессов приготовления, оформления и презентации кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | | ***96*** |
|  | Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Региональной кухни | 6 |
|  | Организация рабочего места и приготовление холодных закусок из овощей их оформление, подача | 6 |
| Организация рабочего места и освоение трудовых приёмов приготовления горячих закусок из овощей их оформление, подача | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление блюд из овощей «Картофельная дранка», «Капуста тушёная», «Фаршированные помидоры» | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление супов хакасской национальной кухни «Суп-лапша с курицей», «Суп-лапша с индейкой», «Суп-лапша с крупой», оформление, подача. | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление блюд из рыбы «Омлет с рыбой», «Пирог с хариусом», «Уха из тайменя», оформление, подача | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление блюд из птицы «Курица тушёная», «Жаркое из утки или гуся», «Гусь фаршированный». | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление блюд из дичи «Жареная дикая утка» «Жареный рябчик или куропатка», «Заяц, тушенный в сметане», «Отбивная из медвежатины» | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление блюд из конины «Улдурган ит (тушёное мясо)», «Харган ит (жареное мясо)» | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление блюд из баранины «Тамах из баранины», «Жаркое из баранины», Харган ит (шницель)», «Плов из баранины», «Шашлыки» | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов: «Отварной язык», «Кюйга»(студень), оформление, подача. | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление блюд из субпродуктов: «Почки в сметане», «Печень в сметане», «Мюн из печени», оформление, подача. | 6 |
|  | Организация рабочего места и приготовление блюд из молока и молочных продуктов» Похты из сметаны», «Пызылах», «Сют похты». | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление блюд и изделий из зерна и муки: «Талган с черемухой, «Коптиргес», «Комечек», «Хурунду». | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление холодных и горячих сладких блюд «Нымыртоо», «Тоорхан», «Кулага из калины», оформление, подача. | 6 |
| Организация рабочего места и приготовление горячих и холодных напитков «Абыртхы», «Чай из бадана», «Чай – по хакасски), оформление, подача. | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта* | **6** |
|  | Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта* | **6** |
|  | **Всего** | **108** |

**4. условия реализации программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащённых оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащённые базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**4.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
13. Абдина Е.А., Идимешева У.С. Хакасская кухня: Красноярское книжное

издательство,1989. - 110 с.

1. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
2. 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», 2016. – 320 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. 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», 2016. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
8. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
9. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
10. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 282 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
14. Чугунекова Л.Е., Кудряшов Ю.Т., руководство проектом: Аткнин П.А., Никифоров А.Г. Хакасская кухня. Обычаи и прием гостей. Издание на русском языке: ООО»Рекламное агенство «Реал Плюс», 2005.-104с.
    * 1. **электронные издания:**
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
16. 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>.
17. 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
18. 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
19. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**4.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. **Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

5.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащённые оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

**Перечень специальных помещений**.

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**5.1.2. Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер.*

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,* должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально - технического обеспечения, включает в себя:

**5.1.2.1. Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «**Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**5.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Дисперсен для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания**:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**5.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определённых содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**5.2. Требования к кадровым условиям**

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**5.3. Методическое обеспечение учебной практики**

Учебная практика проводитсяв форме практического участия студентов, совместно с мастером производственного обучения и (или) руководителем практики от предприятия в выполнении работ по приготовлению Блюд Региональной кухни и направлена на ознакомление с особенностями профессиональной работы на предприятии общественного питания.

Перед выходом на учебную практику обучающиеся получают план-задания. Выполненные работы ежедневно записываются в дневник и оцениваются руководителем практики. Результатом каждого этапа практики является оценка выполненных заданий, направленных на формирование ПК.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю.

Формой отчётности студентов по учебные практики является дневник и аттестационный лист (характеристика-отзыв) (Приложение 1).

**5.4. Учебно-методическое обеспечение учебной практики**

Дифференцированный зачёт по учебной практике проводится в комплексе с дифференцированным зачётом. Контрольные задания (Приложение 2).

**5.5. Кадровое обеспечение учебной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

Мастер производственного обучения - высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" без предъявления требований к стажу работы.

От предприятия:

Руководитель или квалифицированный рабочий – высшее профессиональное или среднее профессиональное, или стаж работы не менее 5 лет.

1. **Организация и руководство практикой**

Общее руководство практикой осуществляет заведующий отделением. Ответственный за организацию практики утверждает общий план её проведения, обеспечивает контроль проведения со стороны руководителей/мастеров производственного обучения, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями практики, обобщает информацию по аттестации студентов, готовит отчёт по итогам практики.

Практика осуществляется на основе договоров между образовательным учреждением и предприятиями, в соответствии с которыми последние предоставляют места для прохождения практики. В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Консультирование по вопросам практики, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчётов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от Техникума.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения!

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчётности и т.п.

**ВАЖНО!** С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии, в учреждении или организации!

**6.1. Обязанности руководителя практики от Техникума:**

- провести организационное собрание студентов перед началом практики;

- установить связь с куратором практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;

- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии/в организации;

- посетить предприятие/организацию, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых организаций с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;

- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и её содержания;

- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчётов;

- провести итоговый контроль отчёта по практике в форме дифференцированного зачёта с оценкой, которая выставляется руководителем практики на основании оценок со стороны куратора практики от предприятия, собеседования со студентом с учётом его личных наблюдений;

- вносить предложения по улучшению и совершенствованию проведения практики перед руководством ОУ.

**6.2. Обязанности руководителя практики от предприятия**

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с **договором об организации прохождения практики** возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

**Руководитель практики:**

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;

- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;

- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;

- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;

- по окончании практики даёт характеристику-отзыв о работе студента-практиканта;

- оценивает работу практиканта во время практики.