

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

 Пономарева Л.И.

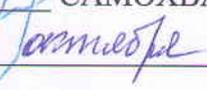
(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

 САМОХВАЛОВ С.В.

« 8 »  2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 01 «ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

**Специальность 19.02.13 Технология продуктов питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы	4
2. Структура и содержание учебной практики	11
3. Условия реализации программы	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вид деятельности) учебной практики	31
5. Приложения	34

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля «ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

(далее программа) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.13 Технология продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

¹ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен²:

Владеть навыками	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; – применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового

² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; – эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и

	<p>ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

1.3. База практики

Учебная практика реализуется в Мастерской «Поварское дело» колледжа и в условиях действующего производства. Программа учебной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа.

1.4. Организация практики

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по профессии;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;

- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	72 (12 дней)
в том числе:	
Тема 1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем.	6
Тема 2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов из фруктов, овощей, грибов по органолептическим показателям.	6
Тема 3. Оценка качество сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы по органолептическим показателям.	6
Тема 4. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	6
Тема 5. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	6
Тема 6. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару.	6
Тема 7. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
Тема 8. Задание и поддержание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
Тема 9. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
Тема 10. Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
Тема 11. Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
Тема 12. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства	6
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем.	Расчет производственных рецептур продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет количества сырья и п/ф для приготовления кулинарной продукции с учетом сезона, взаимозаменяемости продуктов. 2. Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию. 3. Оформление технико-технологических карт с указанием показателей безопасности на новую кулинарную продукцию 	6
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов из фруктов, овощей, грибов по органолептическим показателям.	Оценка качество сырья и полуфабрикатов из фруктов, овощей, грибов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из овощей и грибов. 2. Механическая обработка овощей и грибов. 3. Способы сокращения потерь. 4. Способы тепловой обработки овощей и грибов различных кондиций. 5. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов из овощей и грибов. 	6

ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 3. Оценка качество сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы по органолептическим показателям.	Оценка качество сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы	1. Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из рыбы, мяса, птицы. 2. Приготовление блюд. 3. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 4. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	Расчет производственных рецептур продукции	1. Расчет количества сырья и п/ф для приготовления кулинарной продукции с учетом сезона, взаимозаменяемости продуктов. 2. Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию. 3. Оформление технико-технологических карт с указанием показателей безопасности на новую кулинарную продукцию	6
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 5. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции .	6
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 6. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания	Безопасная эксплуатация оборудования для упаковки	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции .	6

	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару.			
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 7. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Безопасная эксплуатация оборудования для маркировки	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции .	6
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 8. Задание и поддержание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Технологический процесс приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов..	Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов Технологический процесс приготовления полуфабрикатов. Классификация, ассортимент. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления.	6
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 9. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Поиск и устранение причин вызывающих ухудшение качества продукции	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из птицы. Требования к качеству. Требования к безопасности хранения. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления.	6

	пищевых продуктов.			
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 10. Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Расчет производственных рецептур продукции	1.Расчет количества сырья и п/ф для приготовления кулинарной продукции с учетом сезона, взаимозаменяемости продуктов. 2.Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию. 3.Оформление технико-технологических карт с указанием показателей безопасности на новую кулинарную продукцию	6
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 11. Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления	Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию. Оформление технико-технологических карт с указанием показателей безопасности на новую кулинарную продукцию	6
ПК 1.1, ПК 1.2	Тема 12. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства	Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства	Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию. Оформление технико-технологических карт с указанием показателей безопасности на новую кулинарную продукцию	6
	Итого 12 дней			72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Мастерская «Поварское дело»

Оборудование, инструменты и мебель		
№	Наименование	Технические характеристики
1	Пароконвектомат АВАТ, ПКА 6-1/1ПМ2-01	Тип бойлерный (встроены парогенератор). Напряжение 380 Вт. Максимальная температура внутри камеры 270 С. Расстояние между gastronostami 70 мм. Панель управления на русском языке, таймер до 10 часов, 6 режимов автоматической мойки. Аппарат пароварочно- конвективный, электрический кухонный бойлерного типа. Дверь имеет двойное остекление. Ручка имеет двухступенчатый механизм открывания. В рабочей зоне размещены направляющие - левая, правая (для установки gastronostami), игольчатый датчик температуры (предназначенный для контроля температуры внутри продукта. Управление работой пароконвектомата осуществляется с панели управления. Пароконвектомат обеспечивает работу 4 режима: конвекция, конвекция +пар, разогрев, папр, программа. В духовку пароконвектомата устанавливаются 6 gastronostami размером GN 1/1. Страна производитель Россия.
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Материал полностью нержавеющая сталь. оснащение под gastronostami GN 1/1. Толщина металла 0,8мм, максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу – до 150 кг. Страна проимзводитель Россия.
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
4	Весы настольные электронные (профессиональные) GAS SW -10.	Платформа выполнена из нержавеющей стали. В комплект поставки входит адаптер питания. Вычитание массы тары. Автоматическое выключение в случае отсутствия взвешивания через 9 минут. Питание от сети через адаптер или от батарей марганцевых / щелочных. Зарядка держится 500 / 1000 часов. Температурный режим: от -10 до 40 °С. Наибольший предел взвешивания: 10 кг. Дискретность отсчета 5 г. Напряжение: 220 В. Мощность: 0,25 кВт.
5	Плита индукционная ПИ-4 ЦМИ	Длинна 820мм, ширина 850мм, высота 870мм, масса 41 кг, количество конфорок 4, номинальная мощность 14 кВт, номинальное напряжение 220В/50Гц (каждая конфорка), нагрузка на конфорку до 40 кг. Поверхность плиты выполнена из импортированной жаропрочной керамики, защищающей от проникновения жидкости внутрь плиты.

6	Подставка под индукционную плиту	Материал нержавеющей сталь. Длина 820 мм, ширина 850 мм высота 850мм.
7	Планетарный миксер KITCHENAID 5KSM175PSE	Объем дежи 5 л. Механизм поднятия головы - подъемная траверса. Число скоростей вариатор (плавная регулировка). Скорость вращения венчика от 78 до 422 об/мин. Напряжение 220. Ширина 240 мм. Глубина 462 мм. Высота 400 мм. Дежа из нержавеющей стали, Загрузочный лоток, крюк из нержавеющей стали, лопатка из нержавеющей стали, венчик из нержавеющей стали. Страна производитель Италия.
8	Шкаф холодильный Polar CM-105-G	Температурный режим от 0 до 6 °С Объем 500 л, исполнение двери глухая, напряжение 220 В, потребляемая мощность 0.35 кВт/ч ширина 697 мм, глубина 695 мм, высота 2028 мм, цвет нерж. сталь. Страна-производитель Россия Температурный режим от 0 до 6 °С Корпус изготовлен из нержавеющей стали снаружи и изнутри (кроме задней стенки). Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80%.. Страна апроизводитель Россия.
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid модель 5КНВ2531	Мощность 180 ватт, напряжение 220. Длина электрического шнура 1,5 м, позволяет использовать блендер на плите или перемещать в доль рабочей поверхности. Комплектация: блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан мерный. Мерный стакан (не содержит бисфенола А) объемом 1 л с удобной ручкой и крышкой от разбрызгивания. страна производитель Италия.
10	Стол производственный	Стол производственный с надстройкой, размер 1200*500., нержавеющей без борта 1200x600x850 мм, сплошная полка. Марка стали AISI 430. Материалы: столешница – нержавеющей сталь AISI 430 толщиной 0.7 мм, усиленная ламинированным ДСП толщиной 16 мм; рамка столешницы из оцинкованной стали толщиной 1.5 мм; ножки стола – оцинкованная сталь (уголок 40x40 мм) толщиной 1.5 мм; полка из оцинкованной стали толщиной 0.7 мм. Регулируемые по высоте пластиковые опоры. Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу – до 150 кг. Страна производитель Россия.

11	Стеллаж 4-х уровневый	Количество полок 4. Ширина 800 мм. Глубина 500 мм. Высота 1800 мм. Страна-производитель Россия. Конструкция стеллажа допускает многократную сборку. Разборный каркас выполнен на основе уголка из нержавеющей стали 1,5 мм, полки - из пищевой нержавеющей стали.. Полки регулируются по высоте. Ножки оснащены регулируемыми по высоте опорами.
12	Мойка односекционная со столешницей	Изделие представляет собой сварную конструкцию. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм, опоры - из профильной трубы 40x40 мм из нержавеющей стали AISI 430. Установка напольная, разновидность - открытая, количество раковин -1, размеры раковины (Д*Ш) 400*400мм, глубина раковины 250 мм, ширина - 1000 мм, высота -850 мм. Страна производитель - Россия.
13	Смеситель холодной и горячей воды	Тип - двухрычажный , назначение - для кухни (мойки), запорный клапан - керамический картридж, материал корпуса - цинк, покрытие - хром,, форма излива традиционная. Монтаж на горизонтальную поверхность. Тип подводки - гибкая. Страна производитель Россия.
14	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал - полипропилен с хорошей жесткостью и ударопрочностью, можно мыть в посудомоечной машине, Размеры 18*600*400мм, цвета белая, синяя, красная, зеленая, коричневая, желтая. Страна производитель Россия.
15	Подставка для разделочных досок металлическая	Материал нержавеющая сталь , количество секций 6, размеры : длинна 270 мм ,ширина 270 мм, высота 300 мм. Страна производитель Китай.
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом Storm sois-kl-02.	Горелка имеет курковый пьезоподжиг, оснащена функцией регулировки пламени. Предусмотрена защита пламени от задувания ветром. Обеспечивается свободное вращение после 2 мин. использования. Длинна 140 мм. Ширина 60 мм, высота 200 мм.
17	Кремер-Сифон для сливок Сифон д/сливок "Гурме";	Материал сталь нерж.;пластик; 0,5л; D=73,H=250,B=105мм; металлич. (кремер)

18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли. Торговая марка Titania	Материал нержавеющая сталь. Антискользящая подставка с прорезиненными ножками позволяет крепко фиксировать приспособление к рабочей поверхности. Машинка позволяет раскатывать тесто различной толщины, а также резать лапшу разных размеров. Лапшерезка оснащена 2 встроенными насадками для резки: для лапши тальятелле шириной 2 мм и феттуччине шириной 6,5 мм - Конструкция. Лапшерезка выполнена из хромированной стали, шестерни - из закаленной стали - Габариты: 205x180x145Н мм - Ширина вала тестораскатки: 150 мм - Толщина раскатываемого пласта: 0,2 - 2,2 мм
19	Термометр инфракрасный (Пирометр) ДЕКО CWQ01	Цвет черно оранжевый, материал пластик, диапазон измерений С -50, 550. Оптическое разрешение (D:S) 12/1, температурное разрешение 0,1С, коэффициент теплового излучения 0,95, время отклика 0,5 с, подсветка дисплея, сохранение измеренного значения на дисплее.
20	Термометр (щуп) LTR -05	Температура измерений от -50 до +300, точность измерений +-1, щуп из нержавеющей стали, жк дисплей, автоотключение через 10 мин.
21	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/1-20.	Размеры:530x325x20 мм. Гастроёмкость GN 1/1- 20 изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
22	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/1-65.	Размеры:530x325x65 мм. Гастроёмкость GN 1/1- 65 изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
23	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 2\3-20 мм.	Размеры 354x325x20 мм .Гастроёмкость GN2/3 20мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
24	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 2\3 40 мм	Размеры 354x325x40 мм. Гастроёмкость GN 2/3-40мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.

25	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/2 20 мм.	Размеры 265x325x20 мм. Гастроёмкость GN1/2 20 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
26	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/2 65 мм.	Размеры 265x325x65 мм. Гастроёмкость GN 1/2 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
27	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 20 мм.	Размеры 176*325*20 мм. Гастроёмкость GN 1/3 20 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
28	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 40 мм.	Размеры 176*325*40 мм. Гастроёмкость GN 1/3 40 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
29	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 65 мм.	Размеры 176*325*65 мм. Гастроёмкость GN 1/3 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
30	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/4 20 мм.	Размеры 265*162*20 мм. Гастроёмкость GN 1/4 20 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
31	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/4 100 мм.	Размеры 265*162*100 мм. Гастроёмкость GN 1/4 100 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
32	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/6 100 мм.	Размеры 176*162*100 мм. Гастроёмкость GN 1/6 100 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.

33	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/6 65 мм.	Размеры 176*162*65 мм. Гастроёмкость GN 1/6 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
34	Гастроёмкость из нержавеющей стали Модель GN 1/9 65 мм.	Размеры 176*105*65 мм. Гастроёмкость GN 1/9 65 мм изготавливается из пищевой нержавеющей стали со сплошной гладкой поверхностью, которая имеет высокую термостойкость в диапазоне температур от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
35	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали Модель GN 1/1.	Размеры 530*325, материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
36	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали Модель GN 1/2.	Размеры 265*325, материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
37	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали Модель GN 1/3.	Размеры 176*325 материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
38	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали Модель GN 1/6.	Размеры 176*162 материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
39	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали Модель GN 1/9 176x105.	Размеры 176/105. Материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
40	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали Модель GN 2/3 354x325	Размеры 354*325. Материал нержавеющая сталь, имеет высокую термостойкость в диапазоне температуры от -40 до +300С. Страна производитель Россия.
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л .	Тип набор посуды Состав набора кастрюля + крышка Подходит для индукционных плит. Можно использовать в духовке. Материал нержавеющая сталь, материал крышек нержавеющая сталь. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л. Страна производитель Китай.

42	Сотейник для индукционных плит объемом 0,6л, Фирмса Luxtail	Материал нержавеющая сталь, объемом 0,6л, с ручкой, материал ручки нержавеющая сталь, подходит для индукционных плит, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.
43	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л, Фирмса Luxtail	Материал нержавеющая сталь, объемом 0,6л, с ручкой, материал ручки нержавеющая сталь, подходит для индукционных плит, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Фирма Luxtail, диаметром 24см	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 24см ручка металлическая. Страна производитель Китай.
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Фирма Luxtail, диаметром 28см	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 28 см ручка металлическая. Страна производитель Китай.
46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Диаметр 24см	Сковорода для индукционных плит: материал: чугун, для индукционных плит, диаметром 24 см, толщина дна: 4 мм, ручка - материал чугун.
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой) Диаметр 24см	Назначение - производственный инвентарь, материал конуса и ручки нержавеющая сталь. Диаметр 24 см. Страна производитель Китай. Можно мыть в посудомоечной машине.
48	Сито для протирания, диаметр 24 см	Сито для протирания, материал нержавеющая сталь, материал ручки пищевой пластик, диаметр 24 см. Страна производитель Россия.
49	Сито для протирания, диаметр 10 см	Сито для протирания, материал нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине, диаметр 10 см. Страна производитель Россия.
50	Сито (для муки), диаметр 24 см	Сито для муки, диаметром 24 см, материал нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай
51	Ложка для мороженого	Материал нержавеющая сталь, диаметр 5 см с выталкивателем, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.
52	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь, с измерительной шкалой 15 см, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай.

53	Венчик	Назначение производственный инвентарь, цвет металлический,размеры 6*6*26 Материал нейлон, нержавеющей сталь. . Страна производитель Дания.
54	Шумовка	Материал нержавеющая сталь,цвет металлический, можно мыть в посудомоечной машине, длинна ручки 20см. Страна производитель Россия.
55	Молоток металлический для отбивания мяса Торговая марка "VERTEX SANTORINO"	Габариты: длинна 28,5 см, ширина 12 см. Материал ручки дерево, материал насадки нержавеющая сталь. Можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Россия.
56	Терка 4-х сторонняя ТН-1у Никис	Материал корпуса нержавеющая сталь, материал ручки пищевой пластик, высота 23 см, длинна 12,2, ширина 9,4см. Можно мыть в посудомоечной машине,4-х гранная, страна производитель Россия.
57	Половник объемом 250мл. Торговая марка "LUXTAIL"	Объем 250 мл, длинна 380 мм, диаметр 115 мм, толщина 1 мм. Материал нержавеющая сталь. Страна производитель Китай.
58	Ложки столовые трговая марка "Сонет".	Длинна 205 мм, ширина 43мм. Страна производитель Россия, материал нержавеющая сталь, цвет металлический.
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал лезвия нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. Материал ручки дерево, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Россия.
60	Овощечистка марка "NOVA HOME".	Изготовлена из нержавеющей стали, безопасной при контакте с пищевыми продуктами. Оснощена плавающим поперечным лезвием, предназначена для очистки овощей и фруктов, Страна производитель Россия.
61	Лопатка -палетка изогнутая	Палетка угловая, металлическая 25*см * 3,5 см. рабочее полотно 25 см., состав нержавеющая сталь, ручка из пластика. Цвет ручки черный. Страна производитель Россия.
62	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм, можно мыть в посудомоечной машине, страна производитель Россия.
63	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, количество насадок 12 штук. Кондитерские насадки выполнены из прочного материала, с разнообразной конфигурацией, не деформируются. Можно мыть в посудомоечной машине. Материал контейнера пищевой пластик.
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	Серия: Квадрат. Страна бренда: Италия. Материал: сталь нержавеющая. Высота (см): 3. Длина (см):от 6 до 10 Ширина (см):от 6 до 10.Можно мыть в посудомоечной машине.

65	Форма для выпечки тартов круг	Кольцо из нержавеющей стали, перфорированное. Кольцо перфорированное - форма для выпечки изделий из песочного теста (тартов, кишей, пирогов). Обеспечивает циркуляцию воздуха и выводит лишнюю влагу при выпечке. Уменьшает риск подгорания изделия, обеспечивают однородную выпечку изделия со всех сторон. Диаметр 7 см выс. 2 см. Страна производитель Россия.
66	Форма для выпечки тартов овал	Кольцо из нержавеющей стали, перфорированное. Кольцо перфорированное - форма для выпечки изделий из песочного теста (тартов, кишей, пирогов). Обеспечивает циркуляцию воздуха и выводит лишнюю влагу при выпечке. Уменьшает риск подгорания изделия, обеспечивают однородную выпечку изделия со всех сторон. . Высота 25 мм. Страна производитель Россия.
67	Набор кондитерских форм (круг)	Набор форм кольцо. Материал нержавеющая сталь. высота 4,5 см, диаметр =90, 60, 50мм. Страна производитель Росси
68	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем 0,3 л., диаметр 16 см. Страна производитель Россия.
69	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем0,5 л., диаметр 16 см. Страна производитель Россия.
70	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем 0,1 л., диаметр 20 см. Страна производитель Россия.
71	Миски нержавеющая сталь	Материал нержавеющая сталь,объем3,5 л., диаметр 20 см. Страна производитель Россия.
72	Набор пинцетов для оформления блюд	Набор. Материал: нержавеющая сталь; с загнутым кончиком , прямым для оформления блюд ,для легкого удаления костей из сырой и приготовленной рыбы; Изготовлено из высококачественной нержавеющей стали; Можно мыть в посудомоечной машине. Пинцет длинный прямой - 25 см. Пинцет штыковидный - 14,5 см. Пинцет изогнутый - 15,5 см .Пинцет изогнутый (кондитерский)- 210 мм Страна-производитель: Индия
73	Ножницы для рыбы, птицы торговая марка Master.	Ножницы для птицы/рыбы, изготовленные из высококачественной нержавеющей стали. Материал нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Длина 255 мм, длина лезвия 135мм, материал ручки пищевой пластик.
74	Тарелка круглая белая плоская торговая марка Wilmax.	Тарелка диаметром 32 см белая, без декора с ровными полями. предназначена для подачи холодных, горячих блюд и закусок. Страна производитель Россия.

75	Тарелка глубокая белая, торговая марка Wilmax, объем 250 мл.	Тарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями, диаметр 26 см, объем 250 мл, без декора. Материал фарфор, предназначена для подачи супов, горячих закусок.
76	Тарелка глубокая белая, торговая марка Wilmax, объем 300 мл.	С широкими плоскими ровными полями диаметр 28 см, объем 300 мл, без декора, материал фарфор, предназначена для подачи супов, горячих закусок. Страна производитель Россия.
77	Соусник Торговая марка "COLLAG"	Выполнен из фарфора с прочным глазурированным покрытием, устойчив к царапинам, трещинам и сколам. Можно греть в СВЧ-печи и мыть в посудомоечной машине. Объем 50 мл, цвет белый. Страна производитель Китай.
78	Пластиковая урна для мусора с крышкой.	Материал пищевой пластик, с крышкой, цвет зеленый. Объем 60 литров. Страна производитель Россия.
79	Скребок для теста	Набор скребков для теста, в наборе 3 шт. Материал пищевой пластик, можно мыть в посудомоечной машине.
80	Банка для хранения жидкостей	Материал- пищевой пластик, объем от 1-1,5 с крышкой, с ручкой.
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Материал пищевой пластик, объем 250 мл, можно мыть в посудомоечной машине.
82	Миска пластик	Материал пищевой пластик, диаметр 14 см, без дизайна, высота чаши 6 см, объем 0,5л. Страна производитель Россия.
83	Мерный стакан	Стакан 1000 мл. с носиком и мерной шкалой изготовлен из прочного прозрачного термостойкого пластика, можно использовать в микроволновке, мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Россия.
84	Лопатки силиконовые	Длинна 28 мм, материал лопатки силикон, материал ручки нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине.
85	Лопатка деревянная	Материал дерево бук. Размеры: длинна 28 см, наибольшая ширина лопатки 6 см.
86	Кисточка силиконовая	Материал термостойкий силикон (220°C) подходит для смазывания выпечки яйцом, маслом, глазурью, кремом, а также смазывания сковороды и противня маслом.
87	Скалка	Материал бук, с вращающимися ручками. Страна производитель Россия. Размеры: длинна общая 68см, длинна вращающегося полотна 48 см, длинна ручек по 10 см, ширина вращающегося полотна 7 см.
88	Силиконовый коврик	Материал пищевой силикон. Выдерживает температуру от -30°C до +250°C. Размер: 30*40см. Страна производитель Китай.

89	Силиконовый коврик перфорированный	Материал: силикон. Перфорация коврика способствует отводу лишней влаги и лучшей циркуляции теплого воздуха при выпечке изделий. Выдерживает температуру от -30°C до +250°C. Размер: 30*40см. Страна производитель Китай.
90	Силиконовая форма "кнели"	Форма состоит из 12 ячеек. Размеры : размер каждой ячейки 63*29 мм. Высота 37,5 мм. Объем 24 мл. Производитель: Silikomart (Италия). Рекомендации по применению: Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Не ставьте форму непосредственно на источник тепла.
91	Силиконовая форма полусфера средняя	Силиконовая форма Полусфера. Кол-во ячеек: 15. Диаметр одной формочки: 3,7 см. Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Не ставьте форму непосредственно на источник тепла. Страна производитель италия.
92	Силиконовая форма полусфера большая	Универсальная силиконовая форма Полусфера для приготовления выпечки, европейских десертов, панна-коты, желе и цветного льда. В форме 6 ячеек. Размер ячейки 7x7 см, высота 3,5 см. размер 30*17см. Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Не ставьте форму непосредственно на источник тепла. Страна производитель Италия.
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм квадрат	Материал силикон Может быть использована в температурном режиме от -60 С до +230 С. После применения форму необходимо тщательно вымыть и просушить. Страна производитель Италия. Размеры: 50x50mm, h 50 mm. Объем: v 110 ml. Кол-во порций: 8 шт. Цвет коричневый. Страна производитель - Россия.
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Материал пищевой термостойкий силикон.
95	Ковёр диэлектрический	Толщина: 6 мм (± 1 мм) Размер: 500 мм x 500 мм (± 10мм) Группа 1 – для работы при t° от от -15°C до +40°C Твёрдость: 55-65 единиц Шора А Изготовитель: Россия
96	Жироуловитель ECOVOD	гермитичный, с верхней крышкой, подводящий/ отводящий трубопроводы Ду 110, материал -полипропилен, высота с горловиной до 1500мм, диаметр переменного сечения 800/1000/1500мм.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 192 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 412 с.
3. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-
5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное издание /Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. - Москва : Академия, 2024. - 240 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко.- КноРус, 2023 – 321 с.
7. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-7730-2.
8. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9.
9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2.
10. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2.
11. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
12. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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]. <http://base.garant.ru>
2. 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].

3. 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.

4. 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:

5. 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.

6. 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

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32

8. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие для спо / В. И. Мошков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7728-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164963> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Рязанова, О. А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки : учебное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5900-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146647> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-7730-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164964> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159526> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. 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].

2. 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].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. 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. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
17. 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.
18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение всех действий по организации подготовки оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления продукции); – - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; - правильное использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; - корректное применение методов, приемов и инструментов для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций - правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства - документальное оформление результатов 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства.</p>	
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - проведение расчетов необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - оптимальная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - корректная работа с оборудованием для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару - корректная работа с оборудованием для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - соблюдение режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования - контроль нормативов выхода и сортности продукции общественного - наладка программ технологического процесса производства продукции - использование профессионального компьютера и специализированных программ обработки данных контрольно-измерительных приборов производства. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональный модуль «ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Ф.И.О. студента _____

Группа _____ курс _____

1. Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес:

2. Время прохождения практики с _____ по _____

3. Виды и объем работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ	Объем часов	Дни
1.	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	72	12
ИТОГО		72	12

4. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (по 5-ти бальной шкале)

№ п/п	Виды работ	Оценка/подпись
1	Расчет производственных рецептур продукции	
2	Оценка качество сырья и полуфабрикатов	
3	Оценка качество сырья и полуфабрикатов	
4	Расчет производственных рецептур продукции	
5	Безопасная эксплуатация оборудования для производства	
6	Безопасная эксплуатация оборудования для упаковки	
7	Безопасная эксплуатация оборудования для маркировки	
8	Технологический процесс приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
9	Поиск и устранение причин вызывающих ухудшение качества продукции	
10	Расчет производственных рецептур продукции	
11	Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления	
12	Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства	

5. Освоенные компетенции

	Освоенные компетенции	Да/нет
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

ОТЗЫВ

Во время прохождения учебной практики студент (ка) _____

Руководитель практики _____
(Ф.И.О. должность)

_____ Печать

М.П.