

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

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

Пономарева Л.И. *Л.И. Пономарева*

(должность, Ф.И.О.)

«8» октября 2024г



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА
САМОХВАЛОВ С.В.

«8» октября 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**«ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ»**

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

Волгоград, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы	4 стр.
2.	Структура и содержание учебной практики	10 стр.
3.	Условия реализации программы	15 стр.
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вид деятельности) учебной практики	27 стр.
5.	Приложения	32 стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 03 «Организационно-технологическое обеспечение 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 студент должен освоить вид профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

ПК 3.2 Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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

Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Навыки:
		организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения: – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый

		<p>окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– 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;</p> <p>– пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		Знания:

		<p>– технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с</p>
--	--	---

		<p>технологическими инструкциями;</p> <p>– факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>– правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>– виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;</p> <p>– причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--

	ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Навыки:
		обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

		<p>пищевых продуктов;</p> <p>– осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>– использовать в процессе производства продукции общественного питания</p>
--	--	---

		<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
--	--	--

		<p>– методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– 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</p>
--	--	---

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
в том числе:	
Тема 1. Расчет производственных рецептов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6
Тема 2. Механическая обработка овощей и грибов. Способы тепловой обработки овощей и грибов различных кондиций . Способы сокращения потерь.	6
Тема 3. Приготовление блюд из овощей и грибов.	6
Тема 4. Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья.	6
Тема 5. Приготовления блюд из рыбы.	6
Тема 6. Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.	6
Тема 7. Приготовления блюд из мяса.	6
Тема 8. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом.	6
Тема 9. Приготовление блюд из птицы.	6
Тема 10. Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.	6
Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий.	6
Тема 12. Приготовление выпечных п/ф.	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 3.1, ПК 3.2	Тема 1. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Расчет производственных рецептур продукции	Расчет количества сырья и п/ф для приготовления кулинарной продукции с учетом сезона, взаимозаменяемости продуктов. Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию. Оформление технико-технологических карт с указанием показателей безопасности на новую кулинарную продукцию	6
ПК 3.1, ПК 3.2	Тема 2. Механическая обработка овощей и грибов. Способы тепловой обработки овощей и грибов различных кондиций . Способы сокращения потерь.	Механическая и тепловая обработка овощей.	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из овощей и грибов. Механическая обработка овощей и грибов. Способы сокращения потерь. Способы тепловой обработки овощей и грибов различных кондиций. 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 3.1, ПК 3.2	Тема 3. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Приготовление блюд из овощей и грибов	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из овощей и грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов из овощей и грибов.	6
	Тема 4. Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья.	Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.	6

			Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья. Требования к качеству живой, охлажденной, замороженной рыбы и консервированной рыбы.	
ПК 3.1, ПК 3.2	Тема 5. Приготовления блюд из рыбы.	Приготовления блюд из рыбы	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Механическая обработка рыбы. Классификация полуфабрикатов. Общие приёмы их приготовления. Полуфабрикаты из рубленой рыбной массы.	6
ПК 3.1, ПК 3.2	Тема 6. Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.	Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из рыбы. Классификация полуфабрикатов из рубленой рыбной массы. Общие приёмы их приготовления. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов из рубленой массы.	6
ПК 3.1, ПК 3.2	Тема 7. Приготовления блюд из мяса.	Приготовления блюд из мяса.	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из мяса. Классификация мясного сырья. Признаки свежести. Клеймение. Механическая обработка мяса. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов из мяса.	6
ПК 3.1, ПК 3.2	Тема 8. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом.	Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Механическая обработка мяса. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Классификация, ассортимент. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6

			общественного питания массового изготовления.	
ПК 3.1, ПК 3.2	Тема 9. Приготовление блюд из птицы.	Приготовление блюд из птицы.	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из птицы. Механическая обработка птицы. Технологическое использование полуфабрикатов в производстве кулинарной продукции. Требования к качеству. Требования к безопасности хранения. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления.	6
ПК 3.1, ПК 3.2	Тема 10. Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.	Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.	Организация рабочего места по приготовлению продуктов массового производства и специализированной пищевой продукции из птицы. Механическая обработка птицы. Технологическое использование полуфабрикатов из рубленой массы Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства полуфабрикатов из рубленой массы.	6
ПК 3.1, ПК 3.2	Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий.	Приготовление теста из пшеничной и ржано-пшеничной муки различными способами.	Организация рабочего места по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции, специализирующихся на производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Приготовление дрожжевого теста из пшеничной муки. Приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий безопарным и опарным способом. Приготовление теста для сдобных изделий. Определение готовности полуфабрикатов. Определение по органолептическим показателям готовность опары, закваски и теста; работа с камерами для брожения. Обслуживание оборудования для приготовления теста. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлебобулочных изделий.	6

ПК 3.1, ПК 3.2	Тема 12. Приготовление выпечных п/ф.	Приготовление выпечных п/ф.	Организация рабочего места по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции, специализирующихся на производстве кондитерских изделий. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление песочного полуфабриката. Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление теста для сдобных изделий. Определение готовности полуфабрикатов. Обслуживание оборудования для приготовления теста. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства выпечных полуфабрикатов.	6
	Итого			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 (встроенный парогенератор). Напряжение 380 Вт. Максимальная температура внутри камеры 270 С. Расстояние между гасстроемкостями 70 мм. Панель управления на русском языке, таймер до 10 часов, 6 режимов автоматической мойки. Аппарат пароварочно- кокективный, электрический кухонный бойлерного типа. Дверь имеет двойное остекление. Ручка имеет двухступенчатый механизм открывания. В рабочей зоне размещены направляющие - левая, правая (для установки гасстроемкостей), 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 гасстроемкостей размером GN 1/1. Страна производитель Россия.
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Материал полностью нержавеющая сталь. оснащение под гасстроемкости 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 отсчета5 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), навгрузка 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 апродизводитель Россия.
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) KitchenAid модель 5KHB2531	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 феттучине 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) DEKO CWQ01	Цвет черно оранжевый, материалпластик, 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 сталиМодель 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	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/2 20 мм.	Размеры 265x325x20 мм. Гастроемкость 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	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/2 65 мм.	Размеры 265x325x65 мм. Гастроемкость 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	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 20 мм.	Размеры 176*325*20 мм. Гастроемкость 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	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 40 мм.	Размеры 176*325*40 мм. Гастроемкость 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	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN1/3 65 мм.	Размеры 176*325*65 мм. Гастроемкость 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	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/4 20 мм.	Размеры 265*162*20 мм. Гастроемкость 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	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/4 100 мм.	Размеры 265*162*100 мм. Гастроемкость 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	Гастроемкость из нержавеющей стали Модель GN 1/6 100 мм.	Размеры 176*162*100 мм. Гастроемкость 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) Диаметром 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) Диаметром 24см	Назначение - производственный инвентарь, материал конуса и ручки нержавеющая сталь. Диаметр 24 см. Страна производитель Китай. Можно мыть в посудомоечной машине.
48	Сито для протираия, диаметр 24 см	Сито для протираия, материал нержавеющая сталь, материал ручки пищевой пластик, диаметр 24 см. Страна производитель Россия.
49	Сито для протираия, диаметр 10 см	Сито для протираия, материал нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине, диаметр 10 см. Страна производитель Россия.
50	Сито (для муки), диаметром 24 см	Сито для муки, диаметром 24 см, материал нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Страна производитель Китай
51	Ложка для мороженного	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, нержавеющая 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 мл, толщина 1 мл. Материал нержавеющая сталь. Страна производитель Китай.
58	Ложки столовые тговая марка "Сонет".	Длинна 205 мм, ширина 4 3мм. 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, стана 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 0,5 л. 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 см, 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 68 см, 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*40 см. 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 7х7 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 - варезка термостойкая силиконовая	Материал пищевой термостойкий силикон.
95	Ковёр диэлектрический	Толщина: 6 мм (± 1 мм) Размер: 500 мм х 500 мм (± 10мм) Группа 1 – для работы при t° 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.

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», 2021. – 192 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 373 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное издание /Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. - Москва : Академия, 2024. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования).
4. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3.
5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мартин М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО.— Санкт-Петербург : Лань, 2022, 244 стр. ISBN 978-5-8114-8461-4
2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электрон-но-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148153> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Будников, Г. К. Основы современного электрохимического анализа / Г. К. Будников, В. Н. Майстренко, М. Р. Вяселев. – Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. – 592 с.
2. Булатов, М. И. Практическое руководство по фотокolorиметрическим и спектрофотометрическим методам анализа. – Ленинград : Химия, 1986. – 376 с.
3. Васильев, В. П. Аналитическая химия. Ч. 2. – Москва : Дрофа, 2007. – 384 с.
4. Васильев, В. П. Аналитическая химия : лабораторный практикум / В. П. Васильев, Р. П.
5. Морозова, Л. А. Кочергина. – 3-е изд., стер. – Москва. - Дрофа, 2006. – 414 с.
6. Гольберт, К. А. Введение в газовую хроматографию. – Москва : Химия, 1990. – 351 с.
7. Золотов, Ю. А. История и методология аналитической химии : учебное пособие / Ю. А. Золотов, В. И. Вершинин. – Москва : Академия, 2007. - 464 с.
8. Золотов, Ю. А. Основы аналитической химии : практическое руководство. – Москва: Химия, 2001. – 463 с.
9. Основы аналитической химии. В 2 кн. / под ред. Ю.А. Золотова. – Москва : Высшая школа, 2004. – Кн. 1. – 359 с. ; Кн. 2. – 503 с.
10. Отто, М. Современные методы аналитической химии. В 2 т. Т. 1 / М. Отто ; под ред. А. В. Гармаша ; [пер. с нем.]. – Москва : Техносфера, 2006. - 416 с.
11. Официальный сайт [электронный ресурс]. - URL: <http://www.ohsas.org>.
12. 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.

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. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

18. 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.

19. 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», 2017. – 352 с.

20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

21. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с

23. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, а также сдачи обучающимися экзамена.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> – способность определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – точность расчетов экологического риска и оценки ущерба, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректность инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – своевременность контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике.
ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие расчетов производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – умение контролировать качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; - способность осуществлять технологическое регулирование оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректное использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – грамотно проектировать, подбирать, настраивать и проводить сборку 	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике.

	оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	
Итоговая аттестация по модулю зачет	Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий. Рациональность организации рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий. Правильность приготовления и оформления мучных кондитерских изделий. Знание правил хранения и требований к качеству готовых мучных кондитерских изделий.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения защиты отчетов по учебной практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, по развития общих компетенций обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<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: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<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; 	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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.03 Организационно- технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

1. Ф.И.О. студента _____
Группа _____ курс _____
2. Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес:

3. Время прохождения практики с _____ по _____
4. Виды и объем работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ	Объем часов	Дни
1.	Обеспечение технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	72	12
ИТОГО		72	12

5. 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	
	Механическая и тепловая обработка овощей.	
	Приготовление блюд из овощей и грибов	
	Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья	
	Приготовления блюд из рыбы	
	Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы	
	Приготовления блюд из мяса.	
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом.	
	Приготовление блюд из птицы.	
	Приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.	
	Приготовление теста из пшеничной и ржано-пшеничной муки различными способами.	
	Приготовление выпечных п/ф.	

6. 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