

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Ростовской области  
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**2025**

Одобрена и рекомендована  
с целью практического  
применения методической  
комиссией профессиональных  
дисциплин  
Протокол № 1 от «29 » августа 2025г.



Рабочая программа разработана с учетом примерной программы и в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088).

**Организация разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

**Разработчики:**

Сафронова Эльвира Васильевна - преподаватель первой категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Колотухина Ирина Евгеньевна - мастер производственного обучения высшей категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

## Содержание:

1. Паспорт программы производственной практики
2. Результаты освоения программы производственной практики
3. Тематический план и содержание производственной практики
4. Условия реализации программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Область применения программы:** Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа производственной практики может быть использована при профессиональной подготовке и повышении квалификации поваров.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучения основным приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающейся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>-хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> <li>--приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>-ведение расчётов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> <li>--приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>-ведение расчётов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>--подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>--подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров</li> <li>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> <li>--приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</li> <li>-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> <li>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</li> </ul>

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>--подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>-подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>--приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>--подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов; -подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, -взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт: --подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов -подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты --приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов -приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего 648 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 108 часа

В рамках освоения ПМ 02.- 108 часа

В рамках освоения ПМ 03. – 144 часа

В рамках освоения ПМ 04. - 144 часа

В рамках освоения ПМ 05. - 144 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов освоения практики</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов освоения профессией</b>
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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 правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях



			12 Подготовка и обработка нерыбного водного сырья для использования в целом виде, для фарширования , для приготовления п/ф, для варки, припускания, запекания.	6
			13. Обработка и подготовка рыбы для порционирования из различных видов филе, из пластованной рыбы Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы (рулеты, котлеты, зразы и пр.) Порционирование, охлаждение, размораживание, вакуумирование обработанной рыбы и п/ф. Упаковывание на вынос, для транспортизации.	6
			14 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы. кролика для приготовления крупнокусковых и мелкокусковых п/ф.	6
			15. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), запекания, варки, тушения	6
			16. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления п/ф из рубленой и котлетной массы.	6
			17. Порционирование, охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанного мяса, мясных продуктов, птицы. Упаковка на вынос и транспортизации готовой продукции.	6
			<b>18. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	6





			16. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из отварной, фаршированной рыбы.	6
			17. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из жареной рыбы.	6
			18..Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из тушеной, запеченной рыбы.	6
			19. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья.	6
			20. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из отварного и жареного мяса, мясных продуктов.	6
			21. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из тушеного, запеченного мяса, мясных продуктов и мяса птицы.	6
			22.. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из вареного, жареного, тушеного, запеченного кролика.	6
			23. . Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из фаршированной птицы и котлетной массы	6
			<b>24. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	6



		18. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых напитков: лимонад, фреш, сок, крушон	6
		19. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых напитков: региональный (квас).	6
		20. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение коктейлей фруктовых, молочных, смузи.	6
		21. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение какао, чая (черный, зеленый, травяной, мате и т.д.).	6
		22. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение кофе (по – турецки, по – арабски и т.д.) разнообразного ассортимента.	6
		23. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих напитков (какао, шоколада), в том числе регионального ассортимента (взвар).	6
		<b>24. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	6



			16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов из песочного теста («Медовик»).	6
			17 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных из песочного теста (корзиночки)	6
			18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из слоеного теста (слойка с кремом)	6
			19 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из слоеного теста (торт «Слоеный с кремом»).	6
			20 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из заварного теста (торт «Зенит»). (эклеры).	6
			21 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из воздушного теста	6
			22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из миндального теста	6
			23 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из крошкового теста («картошка обсыпная»).	6
			24. <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	6
	<b>Всего часов</b>	<b>648 часов</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

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

Мастерская/зона по видам работ: «Поварское дело» оснащена:

№	Наименование	Тип	
1	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное
2	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное
3	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное
4	Фритюрница	Оборудование	специализированное
5	Слайсер	Оборудование	специализированное
6	Овощерезка или процессор кухонный	Оборудование	специализированное
7	Мясорубка	Оборудование	специализированное
8	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	специализированное
9	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	специализированное
10	Блендер стационарный	Оборудование	специализированное
11	Соковыжималка	Оборудование	специализированное
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	специализированное
13	Кофемолка	Оборудование	специализированное
14	Дегидратор	Оборудование	специализированное
15	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	специализированное
16	Погружной термостат	Оборудование	специализированное
17	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное
18	Термометр инфракрасный	Оборудование	специализированное
19	Стол производственный	Мебель	специализированное
20	Гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное
21	Часы настенные (электронные)	Оборудование	специализированное
22	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное
23	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное
24	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	специализированное
25	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	специализированное
26	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализированное
27	Плита индукционная	Оборудование	специализированное
28	Плита электрическая	Оборудование	специализированное
29	Подставка под индукционную плиту	Оборудование	специализированное
30	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное
31	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	специализированное
32	Стол производственные	Мебель	специализированное
33	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	специализированное
34	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	специализированное
35	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	специализированное
36	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное

37	Набор разделочных досок, пластиковые	Оборудование	специализированное
38	Подставка для разделочных досок металлическая	Оборудование	специализированное
39	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Оборудование	специализированное
40	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Оборудование	специализированное
41	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	специализированное
42	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Оборудование	специализированное
43	Термометр (щуп)	Оборудование	специализированное
44	Крышки к гастроемкостям из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное
45	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	специализированное
46	Сотейники для индукционных плит	Оборудование	специализированное
47	Сковороды для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное
48	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное
49	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Оборудование	специализированное
50	Сита для протираания	Оборудование	специализированное
51	Сито (для муки)	Оборудование	специализированное
52	Ложка для мороженого	Оборудование	специализированное
53	Шпатель кондитерский	Оборудование	специализированное
54	Венчик	Оборудование	специализированное
55	Шумовка	Оборудование	специализированное
56	Молоток металлический для отбивания мяса	Оборудование	специализированное
57	Терка 4-х сторонняя	Оборудование	специализированное
58	Половник	Оборудование	специализированное
59	Ложки столовые	Оборудование	специализированное
60	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Оборудование	специализированное
61	Овощечистка	Оборудование	специализированное
62	Лопатка -палетка изогнутая	Оборудование	специализированное
63	Щипцы универсальные	Оборудование	специализированное
64	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное
65	Набор кондитерских форм (квадрат)	Оборудование	специализированное
66	Форма для выпечки тартов круг	Оборудование	специализированное
67	Форма для выпечки тартов овал	Оборудование	специализированное
68	Набор кондитерских форм (круг)	Оборудование	специализированное
69	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное
70	Набор пинцетов для оформления блюд	Оборудование	специализированное
71	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	специализированное
72	Тарелки круглые белые плоские	Оборудование	специализированное
73	Тарелки глубокие белые	Оборудование	специализированное
74	Соусник	Оборудование	специализированное
75	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	специализированное
76	Скребок для теста	Оборудование	специализированное
77	Банка для хранения жидкостей	Оборудование	специализированное
78	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Оборудование	специализированное
79	Миска пластик	Оборудование	специализированное

80	Мерный стакан	Оборудование	специализированное
81	Лопатки силиконовые	Оборудование	специализированное
82	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное
83	Кисточка силиконовая	Оборудование	специализированное
84	Скалка	Оборудование	специализированное
85	Силиконовый коврик	Оборудование	специализированное
86	Силиконовый коврик перфорированный	Оборудование	специализированное
87	Силиконовая форма "кнели"	Оборудование	специализированное
88	Силиконовая форма полусфера средняя	Оборудование	специализированное
89	Силиконовая форма полусфера большая	Оборудование	специализированное
90	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Оборудование	специализированное
91	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Оборудование	специализированное
92	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное
93	Жируловитель	Оборудование	специализированное

Базы практики оснащены:

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное
1	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное
2	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное
3	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное
4	Фритюрница	Оборудование	специализированное
5	Слайсер	Оборудование	специализированное
6	Овощерезка или процессор кухонный	Оборудование	специализированное
7	Мясорубка	Оборудование	специализированное
8	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	специализированное
9	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	специализированное
10	Блендер стационарный	Оборудование	специализированное
11	Соковыжималка	Оборудование	специализированное
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	специализированное
13	Кофемолка	Оборудование	специализированное
14	Дегидратор	Оборудование	специализированное
15	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	специализированное
16	Погружной термостат	Оборудование	специализированное
17	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное
18	Термометр инфракрасный	Оборудование	специализированное
19	Стол производственный	Мебель	специализированное
20	Гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное
21	Часы настенные (электронные)	Оборудование	специализированное
22	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное
23	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное
24	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	специализированное
25	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	специализированное
26	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализированное
27	Плита индукционная	Оборудование	специализированное
28	Плита электрическая	Оборудование	специализированное
29	Подставка под индукционную плиту	Оборудование	специализированное
30	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное

31	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	специализированное
32	Столы производственные	Мебель	специализированное
33	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	специализированное
34	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	специализированное
35	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	специализированное
36	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное
37	Набор разделочных досок, пластиковые	Оборудование	специализированное
38	Подставка для разделочных досок металлическая	Оборудование	специализированное
39	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Оборудование	специализированное
40	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Оборудование	специализированное
41	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	специализированное
42	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Оборудование	специализированное
43	Термометр (щуп)	Оборудование	специализированное
44	Крышки к гастроемкостям из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное
45	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	специализированное
46	Сотейники для индукционных плит	Оборудование	специализированное
47	Сковороды для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное
48	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное
49	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Оборудование	специализированное
50	Сита для протирания	Оборудование	специализированное
51	Сито (для муки)	Оборудование	специализированное
52	Ложка для мороженого	Оборудование	специализированное
53	Шпатель кондитерский	Оборудование	специализированное
54	Венчик	Оборудование	специализированное
55	Шумовка	Оборудование	специализированное
56	Молоток металлический для отбивания мяса	Оборудование	специализированное
57	Терка 4-х сторонняя	Оборудование	специализированное
58	Половник	Оборудование	специализированное
59	Ложки столовые	Оборудование	специализированное
60	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Оборудование	специализированное
61	Овощечистка	Оборудование	специализированное
62	Лопатка -палетка изогнутая	Оборудование	специализированное
63	Щипцы универсальные	Оборудование	специализированное
64	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное
65	Набор кондитерских форм (квадрат)	Оборудование	специализированное
66	Форма для выпечки тартов круг	Оборудование	специализированное
67	Форма для выпечки тартов овал	Оборудование	специализированное
68	Набор кондитерских форм (круг)	Оборудование	специализированное
69	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное
70	Набор пинцетов для оформления блюд	Оборудование	специализированное
71	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	специализированное
72	Тарелки круглые белые плоские	Оборудование	специализированное
73	Тарелки глубокие белые	Оборудование	специализированное
74	Соусник	Оборудование	специализированное

75	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	специализированное
76	Скребок для теста	Оборудование	специализированное
77	Банка для хранения жидкостей	Оборудование	специализированное
78	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Оборудование	специализированное
79	Миска пластик	Оборудование	специализированное
80	Мерный стакан	Оборудование	специализированное
81	Лопатки силиконовые	Оборудование	специализированное
82	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное
83	Кисточка силиконовая	Оборудование	специализированное
84	Скалка	Оборудование	специализированное
85	Силиконовый коврик	Оборудование	специализированное
86	Силиконовый коврик перфорированный	Оборудование	специализированное
87	Силиконовая форма "кнели"	Оборудование	специализированное
88	Силиконовая форма полусфера средняя	Оборудование	специализированное
89	Силиконовая форма полусфера большая	Оборудование	специализированное
90	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Оборудование	специализированное
91	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Оборудование	специализированное
92	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное
93	Жироуловитель	Оборудование	специализированное

## 4.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь 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.

### 4.2.1. Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 400
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М. : Издательский центр «Академия», 2022.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2022.- 160 с.
4. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2022. – 336 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – Москва, Издательский центр «Академия», 2023г.
7. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

[сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

8. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания.

Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>

9. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2022.- 128 с.

10. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 256 с

11. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2022.- 288 с.

12. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.- М. : Издательский центр «Академия», 2022

#### 4.2.2 Электронный ресурс

1. <https://profspro.ru/> Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование»

2. <https://urait.ru/> Образовательная платформа Юрайт

### 4.3 Требования к кадровым условиям

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

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля,*

техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Приготовление, оформление и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p>

<p>подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          - заданий по учебной практике;          - заданий по самостоятельной работе.  <b>Промежуточная аттестация:</b>          - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике;          экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          - заданий по учебной практике;          - заданий по самостоятельной работе.  <b>Промежуточная аттестация:</b>          - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике;          экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          - заданий по учебной практике;          - заданий по самостоятельной работе.  <b>Промежуточная аттестация:</b>          - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике;          экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p><b>Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета</b></p>	