

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИВАНОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ПОЧУ

«Ивановский кооперативный техникум»

 Л.Я. Хуртина

« 21 » 01 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
УЧЕБНАЯ, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (по профилю специальности),  
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (преддипломная)  
код, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**  
очная форма обучения

Иваново, 2022

**РАССМОТРЕНА:**

на заседании методической цикловой комиссии товароведно-технологических дисциплин

Протокол № 1

«11» 08 2012г.

Председатель МКК

  
Г.В. Краева

**СОГЛАСОВАНО:**

Заместитель директора по учебно – методической работе

 Е.Н. Рыжова

«31» 08 2012г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Ответственный за практику

 А.С. Почерникова

«31» 08 2012г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Индивидуальный предприниматель в сфере общественного питания

 А.В. Исаев

«4» 08 2012г.



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	11
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	20
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	22

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, квалификация- Специалист по поварскому и кондитерскому делу, УГС – 43.00.00 Сервис и туризм (уровень базовой подготовки) в части освоения профессионального цикла.

## **1.2. Место программы производственной (профессиональной) практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

-Учебная практика УП.00;

-Производственная практика (по профилю специальности) ПП.00;

-Производственная практика (преддипломная) ПДП.00 относятся к профессиональному циклу (П.00).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности)

## **1.3. Цели и задачи программы производственной (профессиональной) практики, требования к результатам освоения программы производственной, (профессиональной) практики специальности технология продукции общественного питания.**

### **ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь**:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

### **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ведения расчетов с потребителями.

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь**:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

В результате освоения программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, такие как:

Специалист должен обладать **общими компетенциями** включающими в себя способность:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Специалист должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

<b>Вид деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, 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
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
ВД 5 Приготовление, оформление и	ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с

подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		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, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики осваивается со 2 курса в течение всех последующих курсов, формой итогового контроля является зачёт, дифференцированный зачет.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы практики:**

- Учебная практика – 9 недель (324ч.);
- Производственная практика (по профилю специальности) – 22 недели (684 ч.);
- Производственная(преддипломная) практика-4 недели (144 ч)

В результате освоения профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих и должностям служащих обучающемуся присваивается профессия – *повар 3, 4, 5 разряда.*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание производственной (по профилю специальности) практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.01</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		<b>108</b>	
УП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1 Разработка ассортимента полуфабрикатов овощей и грибов для сложных блюд;		
	2 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд.		
	3 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов		
	4 Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;		
	5 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.		
	6 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы		
	7 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;		
	8 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.		
	9 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса		
	10 Разработка ассортимента полуфабрикатов птицы для сложных блюд;		
	11 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд.		
	12 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из птицы		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
ПП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>72</b>	
	1 Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2 Разработка ассортимента полуфабрикатов овощей и грибов для сложных блюд;		
	3 Расчет массы овощей и грибов для изготовления полуфабрикатов		
	4 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	5 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд.		
	6 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов		
	7 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;		
	8 Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов		

	9	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	10	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд.		
	11	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса		
	12	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;		
	13	Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов		
	14	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	15	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.		
	16	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы		
	17	Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;		
	18	Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов		
	19	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	20	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд.		
	21	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из птицы		
		<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>			<b>108</b>	
УП.02.01		<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	1	разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;		
	2	организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		
	3	приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	4	разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;		
	5	организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы		
	6	приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	7	разработка ассортимента сложных холодных соусов;		
	8	организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов		
		<b>Дифференцированный зачет</b>		
ПП.02.01		<b>Содержание</b>	<b>72</b>	
Организация процесса приготовления и приготовления	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2	разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;		
	3	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;		

сложной холодной кулинарной продукции	4	проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок			
	5	организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок			
	6	приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	7	сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок			
	8	контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок			
	9	разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;			
	10	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	11	проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	12	организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	13	приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	14	оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	15	контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	16	разработка ассортимента сложных холодных соусов;			
	17	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;			
	18	проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов			
	19	организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов			
	20	приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	21	декорирование блюд сложными холодными соусами			
	22	контроль качества и безопасности сложных соусов			
	<b>Дифференцированный зачет</b>				
	<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>			<b>144</b>	
	<b>УП.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>36</b>	
	1	разработка ассортимента сложных супов;			
	2	организации технологического процесса приготовления сложных супов			
	3	приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	4	разработка ассортимента сложных соусов;			
	5	организация технологического процесса приготовления сложных соусов			
	6	приготовление сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	7	разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;			
	8	организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра			
	9	приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	10	разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы			
	11	организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы			
	12	приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, применяя различные			

	технологии, оборудование и инвентарь		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
ПП.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>108</b>	
	1 Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2 разработка ассортимента сложных супов;		
	3 организации технологического процесса приготовления сложных супов		
	4 приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	5 сервировка и оформление сложных супов		
	6 контроль безопасности готовых сложных супов		
	7 разработка ассортимента сложных соусов;		
	8 организация технологического процесса приготовления сложных соусов		
	9 приготовление сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	10 декорирование блюд сложными соусами		
	11 контроль безопасности готовой сложных соусов		
	12 разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;		
	13 организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	14 приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	15 сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	16 контроль безопасности сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	17 разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	18 организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	19 приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	20 сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	21 контроль безопасности готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>108</b>	
УП.04.01	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1 разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
	2 организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	3 приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря		
	4 разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
	5 организация технологического процесса сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		

	6	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	7	разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;			
	8	организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;			
	9	приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	10	организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;			
	11	изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря			
	<b>Дифференцированный зачет</b>				
ПП.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>72</b>		
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.			
	2	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;			
	3	организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
	4	приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	5	оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;			
	6	контроля качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
	7	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;			
	8	организация технологического процесса сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
	9	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	10	оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;			
	11	контроля качества и безопасности сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
	13	разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;			
	14	организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;			
	15	приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	16	оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий;;			
	17	контроля качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий;			
	18	организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;			
	19	изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря			
		20	оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами		
		<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>ПМ.05</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>			<b>144</b>		

УП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<b>Содержание</b>		<b>36</b>
	1	разработка ассортимента сложных холодных десертов	
	2	расчет массы сырья для приготовления холодного десерта;	
	3	приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	4	разработка ассортимента сложных горячих десертов	
	5	расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;	
	6	приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
ПП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<b>Содержание</b>		<b>108</b>
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	
	2	разработка ассортимента сложных холодных десертов	
	3	расчет массы сырья для приготовления холодного десерта;	
	4	приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	5	приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	
	6	оформление и отделка сложных холодных десертов	
	7	контроль качества и безопасности сложных холодных десертов	
	8	разработка ассортимента сложных горячих десертов	
	9	расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;	
	10	приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	11	приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов	
	12	оформление и отделка сложных горячих десертов	
13	контроль качества и безопасности сложных горячих десертов		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>ПМ.06</b> <b>Организация работы структурного подразделения</b>			<b>72</b>
УП.06.01 Организация работы структурного подразделения	<b>Содержание</b>		<b>36</b>
	1	расчёт выхода продукции в ассортименте;	
	2	ведение табеля учета рабочего времени работников	
	3	расчет заработной платы;	
	4	расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	
	5	организация рабочих мест в производственных помещениях;	
	6	организация работы коллектива исполнителей;	
	7	разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;	
8	оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
ПП.06.01 Организация работы структурного подразделения	<b>Содержание</b>		<b>36</b>
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	
	2	расчёт выхода продукции в ассортименте;	
	3	ведение табеля учета рабочего времени работников	
	4	расчет заработной платы;	
5	расчет экономических показателей структурного подразделения организации;		



	6	организация рабочих мест в производственных помещениях;		
	7	организация работы коллектива исполнителей;		
	8	разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;		
	9	оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>ПМ.07</b> <b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар</b>			<b>288</b>	
<b>УП.07.01</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар	<b>Содержание</b>		<b>108</b>	
	1	первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.		
	2	приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		
	3	подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.		
	4	приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.		
	5	приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	6	приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.		
	7	приготовление бульонов и отваров, простых супов.		
	8	приготовление простых холодных и горячих соусов.		
	9	обработка рыбы с костным скелетом.		
	10	приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
	11	приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.		
	12	обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы		
	13	приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		
	14	приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		
	15	приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		
	16	приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
	17	приготовление и оформление салатов.		
	18	приготовление и оформление простых холодных закусок.		
	19	приготовление и оформление простых холодных блюд.		
	20	приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.		
	21	приготовление и оформление простых горячих напитков, простых холодных напитков.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>ПП.07.01</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар	<b>Содержание</b>		<b>180</b>	
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2	первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.		
	3	приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		
	4	оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		
	5	подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.		

	6	приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.		
	7	приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	8	приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.		
	9	приготовление бульонов и отваров, простых супов.		
	10	приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.		
	11	приготовление простых холодных и горячих соусов.		
	12	обработка рыбы с костным скелетом.		
	13	приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
	14	приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.		
	15	обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы		
	16	приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		
	17	приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		
	18	приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		
	19	приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
	20	приготовление и оформление салатов.		
	21	приготовление и оформление простых холодных закусок.		
	22	приготовление и оформление простых холодных блюд.		
	23	приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.		
	24	приготовление и оформление простых горячих напитков, простых холодных напитков.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>ПМ.08</b> <b>Организация</b> <b>кооперативного дела</b> <b>и</b> <b>предпринимательства</b>			<b>36</b>	
<b>ПП.08.01</b> <b>Организация</b> <b>кооперативного дела и</b> <b>предпринимательства</b>	<b>Содержание</b>		<b>36</b>	
	1	выявление ресурсов предприятия, видов предпринимательской деятельности предприятия. Дать их характеристику. Установить основные показатели на предприятии, предпринимательские ресурсы.		
	2	расчет основных показателей: прибыли и рентабельности, основных фондов предприятия, фондоотдачи, численности персонала предприятия		
	3	исследование порядок формирования предпринимательского капитала предприятия; виды, методы и порядок осуществления коммерческих сделок, виды договоров заключенных предприятием с контрагентами.		
	4	исследование источников коммерческой информации, системы ее сбора и анализа на предприятии; внутрифирменных отношений; порядка образования и использования прибыли		
	5	исследование учредительных документов предприятия и пакета документов, необходимого для государственной регистрации юридического лица.		
	6	выявление потребностей (спроса) на товары; реализации маркетинговых мероприятий в соответствии с конъюнктурой		
	7	участие в реализации маркетинговых мероприятий: расширение сети сбытовых точек, активизация рекламы; новая расфасовка и упаковка старого товара, модернизация старого товара , продажа совершенно новых товаров и других, проводимых на данной базе практики в соответствии с планом маркетинговых мероприятий.		
	8	участие в различных маркетинговых коммуникациях, проводимых в организации – базы практики.(реклама,		

		спонсорство, связь с общественностью и др.)		
	9	анализ маркетинговой среды организации-базы прохождения практики.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)</b>			<b>144</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>144</b>	
		Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		
	3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.		
	4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.		
	6	Организация работы структурного подразделения.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
		<b>ИТОГО</b>	<b>1152</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

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

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **НОРМАТИВНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ,
3. -Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ.
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1,
5. -Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008 № 88-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 22.07.2010 N 163-ФЗ,
6. -Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 24.06.2008 № 90-ФЗ,
7. -Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и ягод»,
8. -Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 18.08.1997 № 1036, с изменениями, утв. постановлениями Правительства РФ от 21.05.2001, 10.05.2007),
9. -Постановление Правительства РФ от 07.06.1999 № 766 «Об утверждении перечня продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии, порядка принятия декларации о соответствии и ее регистрации»,
10. -Сборники технологических нормативов для предприятий общественного питания» в действующей редакции;

11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы.
14. СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» с изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.4.1.2791-10 (см. также письмо Роспотребнадзора от 10.01.2013 № 01/25-13-32 "О разъяснениях по применению отдельных норм СанПиН 2.4.1.2660-10")
15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
16. СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей».
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
18. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы» (применяются при изготовлении булочных и мучных кондитерских изделий на пищеблоке образовательного учреждения).
19. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила» (с изменениями и дополнениями № 1 в редакции СП 1.1.2193-07).

#### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 373 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. – М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.-гриф УМО
4. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

5. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие для НПО/ Т.И. Перетятко.- 7-е изд., перераб. И доп. –М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013.- 232 с.
6. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие для СПО / В.И. Богушева. – Изд. 4-е, стер. – Ростов н/Д : Феникс, 2013.- 374, : ил.
7. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учеб. пособие для ВПО / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: магистр : ИНФРА-М, 2012. – 256 с.

8. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для СПО и ВПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2012. 480 с.

#### ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

##### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

ЭБС Znanium.com  
<http://www.znanium.com>

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.-гриф

Университетская библиотека online  
<http://biblioclub.ru>

Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань : КГТУ, 2012. - 92 с.-гриф УМО

Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В. Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2012. - 158 с.

НЭБ КиберЛенинка

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА  
 Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2009-2014 гг.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения программы производственной (профессиональной) практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты практики(приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы(в каких видах работ достигаются) и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПМ.01 Приобретённый практический опыт:</b> – Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; – расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;	Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных

<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>– подготовка овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– контроль качества и безопасности подготовленных овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>ПМ.01 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>– принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>– обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul>	<p>профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств) Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p><b>ПМ.07 Приобретённый практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов</li> <li>– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</li> <li>– приготовления основных супов и соусов</li> <li>– обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> <li>– обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</li> <li>– иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок</li> <li>– приготовления сладких блюд; приготовления напитков</li> </ul> <p><b>ПМ.07 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и</li> </ul>	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств) Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>

<p>гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов</li> <li>– проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд</li> <li>– проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд</li> <li>– проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</li> <li>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд</li> </ul>	
---	--