

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.09.2024 18:45:04
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В ФОРМЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

индекс и наименование практики по ОПОП

Практика ПП 03.01 **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

код и полное наименование специальности

Основное общее образование

уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

Факультет **Среднего профессионального образования**

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра **ТШОПиТ**

Форма обучения очная

г. Махачкала 2022

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности

Разработчик _____ Сулейманова З.Г.
« 14 » 09 2022 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена практика
_____ Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись _____ (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2022 г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности
_____ Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись _____ (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2022 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 20.09.2022 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии
_____ Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись _____ (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2022 г.

Декан факультета _____ М.М. Абдусаламова

Начальник ОПиСТВ _____ Э.Б. Атуева

Проректор по УР _____ Н.Л. Баламирзоев

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Производственная практика является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

Место проведения производственной практики:

Производственная практика проводится в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно производственная практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

1.2 Цели и планируемые результаты освоения производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

- приобрести первоначальный практический опыт по:
- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

В результате освоения программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт.

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
<u>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</u>	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.2 В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

<u>Вид деятельности – ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</u>	
иметь практический опыт	<p style="text-align: center;">ПК 3.4</p> <p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов;</p>
уметь	оценивать воздействия на окружающую среду; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессу приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать личную гигиену;
знать	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и

	<p>передачи заказа на производство, бар, буфет; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>
<p>иметь практический опыт</p>	<p>ПК 3.5</p> <p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов;</p>
<p>уметь</p>	<p>оценивать воздействия на окружающую среду; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
<p>знать</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p>
<p>иметь практический опыт</p>	<p>ПК 3.6</p> <p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов;</p>

уметь	оценивать воздействия на окружающую среду; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; складывать салфетки разными способами; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену;
знать	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
иметь практический опыт	ПК 3.7 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
уметь	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
знать	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы производственной практики

Всего - 72 часа.

Учебная практика проводится в пятом семестре.

Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объём нагрузки, час	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	1. Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления, правил хранения, подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Тема 1.1 Разработка ассортимента, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18
			2. Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления, правил хранения, подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Тема 1.2 Разработка ассортимента, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18
			3. Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления, правил хранения, подачи канапе, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Тема 1.3 Разработка ассортимента, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18
			4. Изучение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Тема 1.4 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18
	Всего				72

2.2 Тематический план и содержание производственной практики

Профессиональный модуль и темы	Содержание практики	Объем в часах
ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Тема 1.1 Разработка ассортимента, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки канапе, холодных закусок. Способы минимизации отходов при подготовке данного вида сырья. Проверка органолептическим способом качества продуктов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности канапе, холодных закусок. Сервировка, варианты оформления и подача. Условия и сроки хранения.	18
Тема 1.2 Разработка ассортимента, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, пластование. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Сервировка, варианты оформления, подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Методы и виды обработки и последовательность подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Проверка органолептическим способом качества сырья. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	18
Тема 1.3 Разработка ассортимента, приготовление, творческое оформление и	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении	18

<p>подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке птицы и приготовлении полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из домашней птицы и дичи. Сервировка, варианты оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Проверка органолептическим способом качества сырья. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, птицы, кролика. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, птицы, кролика. Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	
<p>Тема 1.4 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Методы обработки и последовательность подготовки сырья, пряностей приправ при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья и изменения выхода продукции. Технологические приемы и параметры кулинарной обработки. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	<p>18</p>
<p>Итого:</p>		<p>72</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на основе заключенных договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям.

Договоры о практической подготовке заключены со следующими организациями:

- ООО «Кафе МИКС»;
- ООО «Эскулап-М»;
- Индивидуальным предпринимателем Магомедовой Самирой Шамильевной;
- Индивидуальным предпринимателем Ахмедиловой Патимат Шехмагомедовной;
- Индивидуальным предпринимателем Манташевым Мугутдином Асадулаевичем.

3.2 Перечень информационного обеспечения обучения (учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

3.2.1 Основная литература:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
3. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985- 503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>
4. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
5. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
6. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28642-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> ЭБС
7. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503- 644-0
3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=360309>

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.
Интернет – ресурсы:
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа: http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
4. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: <http://www.edaserver.ru/gastronom/>
5. Pitportal: все для общепита России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

Методическая литература:

Методические указания для практических занятий

- Методические указания для самостоятельных занятий
- Методические указания к выполнению курсовой работы

3.2.2 Интернет-ресурсы:

- 1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
- 2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
- 3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;

3.2.3 Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися технологических работ.

Результаты обучения (освоенные умения, знания и практический опыт в рамках вида деятельности)	Формы и методы контроля и оценки
Вид деятельности – ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Умения: ПК 3.4 оценивать воздействия на окружающую среду; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам	Наблюдение за деятельностью обучающегося на производственной практике.

<p>приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать личную гигиену;</p>	<p>Анализ документов, подтверждающих выполнение</p>
<p>Знания:</p> <p style="text-align: center;">ПК 3.4</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>	<p>соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики).</p> <p>Зачет с оценкой в форме защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>Практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов;</p>	
<p>Умения:</p> <p style="text-align: center;">ПК 3.5</p> <p>оценивать воздействия на окружающую среду; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p>Знания:</p> <p style="text-align: center;">ПК 3.5</p> <p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных</p>	

<p>мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p>Практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов;</p>	
<p>Умения:</p> <p style="text-align: center;">ПК 3.6</p> <p>оценивать воздействия на окружающую среду; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессу приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; складывать салфетки разными способами; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену;</p>	
<p>Знания:</p> <p style="text-align: center;">ПК 3.6</p> <p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p>	
<p>Практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к</p>	

<p>безопасности; контроля хранения и расхода продуктов;</p>	
<p>Умения:</p> <p style="text-align: center;">ПК 3.7</p> <p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	
<p>Знания:</p> <p style="text-align: center;">ПК 3.7</p> <p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p>	
<p>Практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	