

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламутов Назип Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.10.2025 14:05:51
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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

ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Практика ПП 02.01. Производственная практика (по профилю специальности)

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Основное общее образование

Факультет среднего профессионального образования

Кафедра ТППОПиТ

Форма обучения очная

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

Разработчик  доцент, к.т.н. Л.Р. Ибрагимова
« 13 » 09, 2022г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова
« 20 » 09, 2022г.

Зав. выпускающей кафедры по данной специальности  д.т.н., проф.
А.Ф. Демирова
« 20 » 09, 2022г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 29.09, от 2022 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

Декан ФСПО  М.М. Абдусаламова
Начальник УО  Э.В. Магомаева
Проректор по УР  Н.Л. Баламирзоев

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	10
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика ПП 02.01 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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 обучающегося профессиональных компетенций, получение практического опыта по профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса

Место проведения производственной практики:

Производственная практика проводится в организациях г. Махачкала, 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 ими 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 горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

В результате освоения программы производственной практики по профилю специальности по видам профессиональной деятельности обучающимся осваиваются умения, знания и практический опыт

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, с учетом нормативов, обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 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; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с	разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов.

	приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой	гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции	
--	--	---	--

	продукции; соблюдать личную гигиену.		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать правила ресторанного этикета; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости основного сырья и дополнительных ингредиентов	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	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; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое	встречать, приветствовать, размещать гостей,	ассортимента и характеристик основных групп	встречать, приветствовать, размещать гостей,

оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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 посуду и приборы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; 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, закусок, напитков; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том	продовольственных товаров, основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 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; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического	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; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; 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 изделий, закусок, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в
--	--	---	---

	числе авторских, брендовых, региональных складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.	оборудования, для различных процессов приготовления и отпуска продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, продукции; видами обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья и дополнительных ингредиентов, организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; соблюдать личную гигиену.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	решать прикладные задачи профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; использовать технологии сбора, размещения, хранения, преобразования и передачи данных в информационных программах, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции	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.	разработки ассортимента горячей 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура производственной практики

Код профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объем нагрузок и в часах	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	144	Изучение ассортимента и технологии приготовления, правил хранения, подачи, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Тема 1.1. Обработка, подготовка яиц, творога, сыра, муки	24
			Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления, правил хранения, подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	24
			Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления, правил хранения, подачи горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	24
			Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления, правил хранения, подачи горячих блюд из мяса, дичи сложного ассортимента	Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	24
			Изучение ассортимента, рецептур и технологии	Тема 1.5. Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	24

			приготовления, правил хранения, подачи горячих блюд из домашней птицы, кролика сложного ассортимента		
			Изучение ассортимента, рецептур, творческого оформления, правил реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Тема 1.6. Изучение рецептур и технологии авторских, брендовых, региональных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24
Всего					144

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Профессиональные модули и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
Тема 1.1. Обработка, подготовка яиц, творога, сыра, муки	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки яиц, творога, сыра, муки. Способы минимизации отходов при подготовке данного вида сырья. Формование, подготовка к фаршированию. Проверка органолептическим способом качества продуктов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности яиц, творога, сыров. Основное технологическое оборудование, параметры обработки. Сервировка, варианты оформления и подача. Условия и сроки хранения.	24
Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	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	24
Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного	Методы и виды обработки и последовательность подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин	24

сырья для изделий сложного ассортимента	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 мороженных 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	
Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Методы обработки и последовательность подготовки мяса и дичи для сложных блюд: размораживание, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса и дичи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	24
Тема 1.5. Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке птицы, кролика и приготовлении полуфабрикатов из них. Механическая кулинарная обработка. 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 кролика и птицы. Сервировка, варианты оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	24
Тема 1.6. Изучение рецептур и технологии авторских, брендовых, региональных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Методы обработки и последовательность подготовки сырья, пряностей и приправ при приготовлении авторских, брендовых, региональных горячих блюд, закусок, кулинарных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. Технологические приемы и параметры тепловой обработки. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	24
Итого:		144
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» 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 Ахмедилловой Патимат Шехмагомедовной;
- Индивидуальным предпринимателем Манташевым Мутутдином Асадулаевичем

Производственная практика проводится в организациях, оснащенных современным оборудованием, использующим современные информационные технологии.

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

Основная литература:

1. 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.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 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:
1. Официальный интернет-портал правовой информации. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>
 2. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 3. Охрана труда в России: информационный портал. - Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
 4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа: http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
 5. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: <http://www.edaserver.ru/gastronom/>
 6. Pitportal: все для общепита России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных заданий, характеристики качества выполнения и защиты отчета по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки	
	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Знать ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 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; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и от-пуска кулинарной и кондитерской продукции; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного эти-кета; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; определять направления ресурсо-сбережения в рамках профессиональной деятельности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения	«Отлично» - 5 баллов Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: - глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; -правильно формирует определения; -демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу. «Хорошо» - 4 балла Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует достаточно полное усвоение материала, основных теоретических положений; - последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; - умеет делать достаточно	Текущий контроль при проведении письменного/устного опроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы (теоретической части отчета, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме: - зачета с оценкой в виде защиты отчета по производственной практике

продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров, основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство; очередность и технику подачи блюд; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соу-сов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; прогрессивные способы организации процесс-сов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования для различных процессов приготовления и отпуска продукции; правила накрытия столов скатертями, способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, продукции; видами обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 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. Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Уметь 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; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, с учетом нормативов, обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; 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; определять	обоснованные выводы по излагаемому материалу. «Удовлетворительно» - 3 балла. Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует общее знание изучаемого материала - испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала «Неудовлетворительно» - 2 балла Ставится в случае: - не знания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумения делать выводы по излагаемому материалу.	
---	---	--

направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.

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; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать правила ресторанного этикета; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; 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 посуду и приборы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; 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, закусок, напитков; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных складывать салфетки разными

способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену; решать прикладные задачи профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; использовать технологии сбора, размещения, хранения, преобразования и передачи данных в информационных программах, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции

Иметь практический опыт в: области разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов; 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; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд; заменять использованную посуду и приборы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать

правила ресторанного этикета; 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 изделий, закусок, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья и дополнительных ингредиентов, организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; соблюдать личную гигиену; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
--	--	--