Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:

ФИО: Баламинниемтеретво науки и высшего образования российской федерации Должность: Ректор

Дата подписания: 23.10.2025 14:05:51 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования 5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

«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 Месев	доцент, к.т.н. Л.Р. Ибрагимова
« <u>13</u> » OS, 2024.	
Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина	Меже д.т.н., проф. А.Ф. Демирова
« <u>26</u> » <u>09</u> , 2022г.	78/ (2
Зав. выпускающей кафедры по данной специально	ости Лесе д.т.н., проф.
А.Ф. Демирова	
«20» OG, 2022r.	
Программа одобрена на заседании предметной	й (цикловой) комиссии специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело 29, 09,	от 20 <u>22</u> года, протокол №
Председатель предметной (цикловой) комиссии	д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

Декан ФСПО М.М. Абдусаламова Начальник УО Э.В. Магомаева Проректор по XP 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 рецептур 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	ения 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					
$\Pi V 25 $ $\Omega_{\text{CMILLOCED HIGHTI}}$	DOTRAHOTI	00000THMAHT H	nannahariti		

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 санитарноэпидемиологических 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 кулинарной продукции; упаковки, хранении 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	встречать,	обеспечивать наличие,	выполнять подготовку
приготовление,	приветствовать,	контролировать	залов к обслуживанию
творческое			в соответствии с его
оформление и	подавать меню;	рациональное	характером, типом и
подготовку к	подавать блюда и использование сырья,		классом организации
реализации горячих	напитки разными	продуктов и	общественного
блюд из мяса,	способами; соблюдать	материалов с учетом	питания; обеспечивать
домашней птицы, дичи	очередность и технику	нормативов,	выполнение сани-
и кролика сложного	подачи блюд и	требований к	тарно-
ассортимента с учетом	напитков; соблюдать	безопасности;	эпидемиологических
потребностей	требования к качеству,	обслуживать	требований к
различных категорий	температуре подачи	потребителей при	процесссам
потребителей, видов и	блюд и напит-ков;	использовании	приготовления и
форм обслуживания.	заменять	специальных форм	реализации блюд,
	использованную	организации питания;	кулинарных, мучных,
	посуду и приборы;	вести расчет с	кондитерских изделий,
	обслуживать	потребителями;	закусок, напитков;
	потребителей при	соблюдать правила	определять
	использовании	ресторанного этикета;	направления
	специальных форм	оценивать их качество	ресурсосбережения в
	организации питания;	и соответствие	рамках
	соблюдать правила	технологическим	профессиональной
	ресторанного этикета;	требованиям;	деятельности по специ-
	оценивать их качество	соблюдать нормы	альности;
	и соответствие техно-	экологической	подготавливать зал ресторана, бара, буфета
	логическим требованиям;	безопасности;	к обслуживанию в
	подготавливать зал	определять направления	обычном режиме и на
	ресторана, бара, буфета	ресурсосбережения в	массовых банкетных
	к обслуживанию в	рамках	мероприятиях;
	обычном режиме и на	профессиональной	применять,
	массовых банкетных	деятельности по	комбинировать
	мероприятиях;	специальности;	различные способы
	комбинировать раз-	принимать решения по	приготовления,
	личные способы	организации процессов	творческого
	приготовления,	контроля расхода и	оформления и подачи
	творческого	хранения продуктов;	супов, горячих блюд,
	оформления и подачи	обеспечивать	кулинарных изделий,
	блюд, в том числе	выполнение	закусок сложного
	авторских, брендовых,	требований системы	ассортимента, в том
	региональных;	анализа, оценки и	числе авторских,
	складывать салфетки	управления опасными	брендовых,
	разными способами;	факторами (система	региональных;
	соблюдать правила	ХАССП) при	складывать салфетки
	сочетаемости	выполнении работ;	разными способами;
	основного сырья и		организовывать их
	дополнительных		упаковку на вынос,
	ингредиентов		хранение с учетом
			требований к
			безопасности готовой
			продукции; соблюдать
THA A T. C			личную гигиену.
ПК 2.7. Осуществлять	встречать,	ассортимента и	встречать,
приготовление,	приветствовать,	характеристик	приветствовать,
творческое	размещать гостей,	основных групп	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 санитарэпидемиологических 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: пишевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использован ной 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 потребителейпри 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 санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реалии-зации блюд, кулинарных, мучных изделий, закусок, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в

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

кулинарной продукции

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура производственной практики

Код про-	Код и	Объем			Количеств
фессионал	наименование	нагрузк		Наименование тем	о часов по
ьных ком-	профессиональ	И В	Виды работ	учебной практики	темам
петенций	ного модуля	часах	, , 1		
1	2	3	4	5	6
ПК 2.5	ПМ 02	144	Изучение	Тема 1.1. Обработка,	24
ПК 2.6	Организация и		ассортимента и	подготовка яиц, творога,	
ПК 2.7	ведение		технологии	сыра, муки	
ПК 2.8	процессов		приготовления,		
	приготовления,		правил хранения,		
	оформления и		подачи, горячих		
	подготовки к		блюд из яиц,		
	реализации		творога, сыра, муки		
	горячих блюд,		сложного		
	кулинарных		ассортимента		
	изделий,		Изучение	Тема 1.2. Обработка,	24
	закусок		ассортимента,	подготовка	
	сложного		рецептур и	экзотических и редких	
	ассортимента с		технологии	видов рыбы	
	учетом		приготовления,		
	потребностей		правил хранения,		
	различных		подачи горячих		
	категорий		блюд из рыбы,		
	потребителей,		нерыбного водного		
	видов и форм		сырья сложного		
	обслуживания		ассортимента	T 12.05.5	2.4
			Изучение	Тема 1.3. Обработка,	24
			ассортимента,	подготовка нерыбного	
			рецептур и	водного сырья для	
			технологии	изделий сложного	
			приготовления,	ассортимента	
			правил хранения, подачи горячих		
			блюд из нерыбного		
			водного сырья		
			сложного		
			ассортимента		
			Изучение	Тема 1.4.	24
			ассортимента,	Приготовление	
			рецептур и	полуфабрикатов из	
			технологии	мяса, дичи для блюд,	
			приготовления,	кулинарных изделий	
			правил хранения,	сложного ассортимента	
			подачи горячих	•	
			блюд из мяса, дичи		
			сложного		
			ассортимента		
			Изучение	Тема 1.5. Обработка и	24
			ассортимента,	подготовка пернатой	
			рецептур и	дичи, кролика, птицы	
			технологии		

Всего			144
	региональных		
	брендовых,		
	авторских,		
	том числе		
	изделий, закусок, в		
	кулинарных		
	горячих блюд		
		зделий, закусок	
		люд, кулинарных	
	творческого ре	егиональных горячих	
		вторских, брендовых,	
	ассортимента, ре	ецептур и технологии	
	Изучение Те	ема 1.6. Изучение	24
	ассортимента		
	сложного		
	птицы, кролика		
	блюд из домашней		
	подачи горячих		
	правил хранения,		
	приготовления,		

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

Проможните	стация в форме зачета с оценкой	
Итого:		144
закусок	Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	
кулинарных изделий,	Технологические приемы и параметры тепловой обработки.	
горячих блюд,	продукции.	
региональных	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода	
брендовых,	форм обслуживания, адаптации рецептур с учетом	
авторских,	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	
гехнологии	региональных горячих блюд, закусок, кулинарных изделий с	
рецептур и	пряностей и приправ при приготовлении авторских, брендовых,	
Гема 1.6. Изучение	Методы обработки и последовательность подготовки сырья,	24
	Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	кролика и птицы. Сервировка, варианты оформления и подачи.	
	пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из	
	полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ,	
1	Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания	
кролика, птицы	Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству.	
пернатой дичи,	нии полуфабрикатов из них. Механическая кулинарная обработка.	
и подготовка	минимизации отходов при обработке птицы, кролика и приготовле-	
Гема 1.5. Обработка	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы	24
	сроки хранения.	
	варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и	
1	приготовлении полуфабрикатов из мяса и дичи. Сервировка,	
ассортимента	соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при	
изделий сложного	полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в	
блюд, кулинарных	качества сырья. Выбор современных методов приготовления	
мяса, дичи для	массы для фарширования. Проверка органолептическим способом	
полуфабрикатов из	маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы,	
Приготовление	для сложных блюд: размораживание, сворачивание рулетом,	
Тема 1.4.	Методы обработки и последовательность подготовки мяса и дичи	24
	качеству. Условия и сроки хранения	
	виде. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к	
	хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном	
	мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности	
	способом качества сырья. Требования к качеству живых и	
	сроки хранения обработанного сырья. Проверка органолептическим	
ассортимента	ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и	
оложного	выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и	

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 Ахмедиловой 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. Peжим 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 кон	
	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках	«Отлично» - 5 баллов	Текущий
дисциплины:	Показывает высокий	контроль при
Знать ассортимент и характеристики основных групп	уровень	проведении
продовольственных товаров; характеристики различных	сформированности	письменного/уст
классов органических веществ, входящих в состав сырья	компетенций, т.е.:	ного опроса
и готовой пищевой продукции; основные пищевые	- глубокое и прочное	
инфекции и пищевые отравления; возможные источники	усвоение материала;	- тестирование
микробиологического загрязнения в процессе	- исчерпывающе,	
производства кулинарной продукции; приветствие и	четко,	- оценка
размещение гостей за столом; современные способы	последовательно,	результатов
обеспечения правильной сохранности запасов и	грамотно и логически	самостоятельно
расхода продуктов на производстве;	стройно излагает	й работы
методы предотвращения порчи сырья и	теоретический	(теоретической
готовой продукции; правила оформления и передачи	материал;	части отчета,
заказа на производство, бар, буфет; очередность и	-правильно формирует	учебных
технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и	определения;	исследований и
их значение для организма человека; способы замены	-демонстрирует	т.д.)
использованной посуды и приборов; рынок ресторанных	умения	
услуг, специальные виды услуг; правила культуры	самостоятельной	
обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии	работы с нормативно-	
с гостями; обслуживание массовых банкетных	правовой литературой;	
мероприятий и приемов; ассортимент, требования к	- умеет делать выводы	
качеству, условия и сроки хранения супов, соусов,	по излагаемому	
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	материалу.	
ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых,		
региональных; прогрессивные способы организации	«Хорошо» - 4 балла	
процессов приготовления пищи с использованием	Показывает	
современных видов технологического оборудования;	достаточный уровень	Промежуточная
правила выбора технологического оборудования,	сформированности	аттестация в
инвентаря, инструментов, посуды для различных	компетенций, т.е.:	форме: - зачета с
процессов приготовления и отпуска кулинарной и	- демонстрирует	оценкой
кондитерской продукции; правила выбора	достаточно полное	в виде защиты
технологического оборудования, инвентаря,	усвоение материала,	отчета по
инструментов, посуды для различных процессов	основных	производствен-
приготовления и от-пуска кулинарной и кондитерской	теоретических	ной практике
продукции; актуальные направления в приготовлении	положений;	
горячей кулинарной продукции; обеспечивать наличие,	- последовательно,	
контролировать хранение и рациональное использование	грамотно и логически	
сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	стройно излагает	
требований к безопасности; обслуживать потребителей	материал;	
при использовании специальных форм организации	- демонстрирует	
питания; вести расчет с потребителями; соблюдать	умения	
правила ресторанного эти-кета; оценивать их качество и	ориентироваться в	
соответствие технологическим требованиям; определять	нормативно-правовой	
направления ресурсо-сбережения в рамках	литературе;	
профессиональной деятельности; принимать решения по	- умеет делать	
организации процессов контроля расхода и хранения	достаточно	

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; прогресссивные 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 санитарноэпидемиологических 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 санитарноэпидемиологических 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

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 кулинар-ной продукции; упаковки, хранении 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 санитарноэпидемиологических 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, брен-довых, региональных; складывать салфетки разными способами; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности гото-вой продукции; соблюдать личную гигиену; встреча-ть, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре пода-чи 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.