

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Баламутияев Назим Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.06.2024 18:25:55

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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 УП.02.01. Учебная практика

Для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Основное общее образование

Факультет среднего профессионального образования

Кафедра ТППОПиТ

Форма обучения очная

г. Махачкала 2023

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

Разработчик Мисаев доцент, к.т.н. Л.Р. Ибрагимова  
« 13 » 09. 2023 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена практика Алиев д.т.н., проф. А.Ф. Демирова  
« 20 » 09. 2023 г.

Зав. выпускающей кафедры по данной специальности  
Алиев д.т.н., проф. А.Ф. Демирова  
« 20 » 09. 2023 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 21.09. от 2023 года, протокол № 1

Председатель предметной (цикловой) комиссии Мисаев Ширингиса Л.Р.  
« 21 » 09. 2023 г.

Декан факультета Алиев М.М. Абдусаламова

Начальник ОПиСТВ Алиев Э.Б. Атуева

И.о. ректора Алиев Н.Л. Баламирзоев

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	13

# **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Область применения программы**

Учебная практика УП 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 студента профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса

### **Место проведения учебной практики:**

Учебная практика проводится в учебных кабинетах факультета СПО ДГТУ в г. Махачкала или в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

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

## **1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебной практики**

Учебная 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 указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен приобрести первоначальный практический опыт по:

- организации рабочих мест, подготовки оборудования, сырья, материалов для приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- разработке меню 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;
- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- контролю качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контролю хранения и расхода продуктов.

В результате прохождения учебной практики по профилю специальности по виду профессиональной деятельности обучающимся осваиваются умения, знания и практический опыт

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
ВД 2. 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			
<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать подготовку рабочих мест, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать эффективность использования оборудования; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требо-</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников, классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; общие требования к качеству сырья и продуктов; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды,</p>	<p>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.</p>

	ваний к безопасности готовой продукции	приборов, стекла	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд, соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд; заменять использованную посуду и приборы, 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; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные 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; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий, 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</p>	<p>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.</p>
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов</p>	<p>встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов</p>	<p>разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>

<p>сложного ассортимента</p>	<p>технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству температуры подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; требований к безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p>с учетом нормативов, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции</p>	<p>видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p>
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>встречать, приветствовать, подавать блюда 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 к безопасности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Структура учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объем нагрузки в часах	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	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	72	Изучение методов организации, и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Логистика установления оборудования.	Тема 1.1. Методы организации, и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Планировка помещений.	12
			Изучение ассортимента и технологии приготовления, творческого оформления, правил хранения и подготовки к реализации горячих супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Тема 1.2. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Особенности приготовления бульонов, методы осветления.	12
			Изучение ассортимента и технологии приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	Тема 1.3. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих соусов с учетом различных категорий потребителей, видов	12



				и форм обслуживания	
			Изучение ассортимента и технологии приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1.4. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12
			Изучение ассортимента и технологии приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1.5. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12
			Изучение ассортимента и технологии приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1.6. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12
<b>Всего</b>					<b>72</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной практики

Профессиональные модули и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
Тема 1.1. Методы организации, и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Планировка помещений.	Процесс организации и подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Планировка помещений.. Обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	12
Тема 1.2. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Особенности приготовления бульонов, методы осветления.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных элементов горячих супов, в том числе экзотических и редких видов, приготовление бульонов, отваров. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Виды гарниров к супам. Формы нарезки овощей для супов. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность супов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовых супов. Особенности приготовления супов-пюре, заправочных, прозрачных и других видов.	12
Тема 1.3. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих соусов с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Технология приготовления базовых красного и белого горячих соусов и их разновидностей. Правила приготовления базовых бульонов, пассирования муки и овощей. Подбор пряностей и специй. Правила подготовки соусов к реализации, условия и сроки хранения обработанного сырья. Творческое оформление, эстетичная подача горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковка. Проверка органолептическим способом качества сырья и готовой продукции. Пищевая ценность соусов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	12
Тема 1.4. Ассортимент,	Методы обработки и подготовки овощей и грибов для сложных блюд, виды нарезки. Проверка органолептическим	12

технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	способом качества сырья и готовых блюд. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Требования к температуре подачи блюд, правила замены использованной посуды и приборов; контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; применение комбинированных различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из овощей и грибов, в том числе авторских, брендовых	
Тема 1.5. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Методы обработки и подготовки круп и бобовых культур для приготовления сложных блюд. Проверка органолептическим способом качества сырья и готовых блюд. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд и гарниров из круп и бобовых культур сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Требования к температуре подачи блюд, контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; применение комбинированных различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из круп и бобовых культур, в том числе авторских, брендовых	12
Тема 1.6. Ассортимент, технология приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Методы обработки и подготовки макаронных изделий для приготовления сложных блюд. Проверка органолептическим способом качества сырья и готовых блюд. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Требования к температуре подачи блюд, контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; применение комбинированных различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из макаронных изделий, в том числе авторских, брендовых	12
<b>Итого:</b>		<b>72</b>
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:**

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- компьютер,
- мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
  - жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
  - плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер; соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина и др.

#### 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](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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных 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
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>  <b>Знать</b> виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников, классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; общие требования к качеству сырья и продуктов; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные 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</p>	<p>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.</p> <p>«Хорошо» - 4 балла  Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:  - демонстрирует достаточно полное усвоение материала, основных теоретических положений;  - последовательно, грамотно и логически</p>	<p>Текущий контроль при проведении письменного/устного опроса</p> <p>- тестирование</p> <p>- оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:  - зачета с оценкой в виде: защиты отчета по практике</p>

<p>предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий, 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; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; 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.</p> <p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>  <b>Уметь</b> контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать подготовку рабочих мест, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к</p>	<p>стройно излагает материал;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</li> <li>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul> <p>«Удовлетворительно» - 3 балла.</p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала</li> <li>- испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала</li> </ul> <p>«Неудовлетворительно» - 2 балла</p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не знания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумения делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>	
---	---	--

безопасности; оценивать эффективность использования оборудования; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд, соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд; заменять использованную посуду и приборы, 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; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, 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; требований к безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. встречать, приветствовать, подавать блюда 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 к безопасности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; применять, комбиниро-

вать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых.

**Иметь практический опыт:** в области 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; 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. 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, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции 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