Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:

ФИО: Баламурин Исстерство НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Должность: Ректор Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего дата подписания: 23.10.2025 14:05:52

Ушкали и й портовании й клои:

Уникальный программный ключ: 5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

«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

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

Разработчик доцент, к.т.н. Л.Р. Ибрагимова	
« 13 »	4
20221.	
Зав. кафедрой, за которой закреплена практика Демирова	
«20» CI, 20d2r.	
200001.	4.44
200 NATIONAL AND	
зав. выпускающей кафедры по данной специальности	deals.
Д.т.н., проф. А.Ф. Демирова	
Зав. выпускающей кафедры по данной специальности ———————————————————————————————————	
20001.	
Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности	
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
Председатель предметной (цикловой) комиссии	1757
«21 » OS, 2022 r.	
	SYN
	1
0/0	
Декан факультета М.М. Абдусаламова	
50000	13. July 4
Начальник ОПиСТВ	
Проректор по УР 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 ОПЕНКА 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

ОПЫТ						
Код	Умения	Знания	Практический опыт			
компетенции			1			
	я и ведение процессов приг	отовления, оформления и і	подготовки к			
	их блюд, кулинарных издел					
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
ПК 2.1.	контролировать	виды, типы и классы	организации и			
Организовывать	соблюдение правил	организаций общест-	проведении			
подготовку	техники безопасности,	венного питания;	подготовки рабочих			
рабочих мест,	пожарной безопасности,	классификацию, основ-	мест, подготовки к			
оборудования,	охраны труда на рабочем	ные технические харак-	работе и безопасной			
сырья,	месте; определять вид,	теристики, назначение,	эксплуатации			
материалов для	обеспечивать рациональ-	принципы действия,	технологического			
приготовления	ный подбор в соответст-	особенности устройст-	оборудования,			
горячих блюд,	вии с потребностью	ва, правила безопасной	производственного			
кулинарных	производства технологи-	эксплуатации различ-	инвентаря,			
изделий, закусок	ческого оборудования,	ных групп технологи-	инструментов,			
сложного	инвентаря, инструмен-	ческого оборудования;	весоизмерительных			
ассортимента в	тов; определять наличие	требования охраны	приборов в			
соответствии с	запасов и расход продук-	труда, пожарной безо-	соответствии с			
инструкциями и	тов; организовывать	пасности и производст-	инструкциями и			
регламентами	подготовку рабочих	венной санитарии в	регламентами.			
	мест, подбирать виды	организации питания;				
	оборудования, мебели,	правила личной				
	посуды, приборов, белья	гигиены работников,				
	в соответствии с типом и	классификацию мою-				
	классом организации	щих средств, правила				
	общественного питания;	их применения, условия				
	контролировать своевре-	и сроки хранения;				
	менность текущей убор-	проведения дезинфек-				
	ки рабочих мест в	ции, дезинсекции,				
	соответствии с инструк-	дератизации; общие				
	циями и регламентами,	требования к качеству				
	стандартами чистоты,	сырья и продуктов;				
	обеспечивать наличие,	подготовку залов к				
	контролировать хране-	обслуживанию в соот-				
	ние и рациональное	ветствии с его характе-				
	использование сырья,	ром, типом и классом				
	продуктов и материалов	организации; условия				
	с учетом нормативов,	хранения, упаковки,				
	требований к безопас-	транспортирования и				
	ности;оценивать эффек-	реализации различных				
	тивность использования	видов продовольст-				
	оборудования; произво-	венных продуктов; ме-				
	дить санитарную обра-	тоды контроля качества				
	ботку оборудования и	продуктов при хране-				
	инвентаря; организовы-	нии; ассортимент, наз-				
	вать упаковку на вынос,	начение, характерис-				
	_		I.			

тику столовой посуды,

хранение с учетом требо-

	ваний к безопасности готовой продукции	приборов, стекла	
ПК 2.2.		000000000000000000000000000000000000000	nannañ ameri
	встречать, приветство-	ассортимент и характе-	разработки
Осуществлять	вать, размещать гостей,	ристики основных	ассортимента
приготовление,	подавать меню; подавать	групп продовольствен-	горячей кулинарной
творческое	блюда разными	ных товаров; основные	продукции с учетом
оформление и	способами; соблюдать	возможные источники	потребностей
подготовку к	очередность и технику	микробиологического	различных
реализации	подачи блюд, соблюдать	загрязнения в процессе	категорий
супов сложного	требования к качеству,	производства кулинар-	потребителей, видов
ассортимента с	температуре подачи	ной продукции; привет-	и форм
учетом	блюд; заменять	ствие и размещение	обслуживания;
потребностей	использованную посуду	гостей за столом; совре-	подбора в
различных	и приборы, принимать	менные способы обес-	соответствии с
категорий	решения по организации	печения правильной	технологическими
потребителей,	процессов контроля	сохранности запасов и	требованиями,
видов и форм	расхода и хранения	расхода продуктов на	оценке качества,
обслуживания.	продуктов; обеспечивать	производстве; методы	безопасности
	выполнение требований	предотвращения порчи	продуктов,
	системы анализа, оценки	сырья и готовой про-	полуфабрикатов,
	и управления опасными	дукции; правила оформ-	приготовлении
	факторами (система	ления и передачи заказа	различными
	ХАССП) при выполне-	на производство, бар,	методами,
	нииработ; применять,	буфет; правила культу-	творческом
	комбинировать различ-	ры обслуживания,	оформлении,
	ные способы	протокола и этикета	эстетичной подаче
	приготовления, творчес-	при взаимодействии с	горячих блюд,
	кого оформления и	гостями; обслуживание	кулинарных
	подачи супов, горячих	массовых банкетных	изделий, закусок
	блюд, кулинарных изде-	мероприятий, приемов;	сложного
	лий, закусок сложного	ассортимент, требова-	ассортимента, в том
	ассортимента, в том	ния к качеству, условия	числе авторских,
	числе авторских, брендо-	и сроки хранения супов,	брендовых,
	вых; складывать салфет-	соусов, горячих блюд,	региональных;
	ки разными способами;	кулинарных изделий,	контроля качества и
	соблюдать правила соче-	закусок сложного	безопасности
	таемости, основного	ассортимента, в т.ч.	готовой кулинарной
	сырья и дополнительных	авторских, брендовых,	продукции;
	ингредиентов, примене-	региональных; прогрессивные способы орга-	упаковки, хранении
	ния ароматических веще-	-	готовой продукции
	ств; организовывать их	низации процессов	с учетом требований к безопасности;
	упаковку на вынос, хра-	приготовления пищи с	·
	нение с учетом требований к безопасности	использованием	контроля хранения
		современных видов	и расхода
	готовой продукции; соб-	технологического	продуктов.
ПК 2 2	людать личную гигиену.	оборудования	nannahamma accomma
ПК 2.3.	встречать, приветство-	обеспечивать наличие,	разработки ассорти-
Осуществлять	вать, размещать гостей,	контролировать	мента горячей кули-
приготовление,	подавать меню; подавать	хранение и	нарной продукции с
непродолжитель	блюда и напитки	рациональное	учетом потребнос-
ное хранение	разными способами;	использование сырья,	тей различных кате-
горячих соусов	соблюдать очередность и	продуктов и материалов	горий потребителей,

сложного ассортимента

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.

с учетом нормативов, характерис тики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции

видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюдсложного ассорти-мента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции

ПК 2.4.

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

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

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.

разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическимитребованиями, 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура учебной практики

Коды	г ура учеонои пр а Код и наи-	Объем		Наименование тем	Количест
професси	менование			учебной практики	
ональных	профессионал	нагруз ки в	Виды работ	учести практики	во часов
КОМПЕТЕН	ьного модуля	ки в часах	Биды расст		по темам
ций	вного модуля	часах			
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1	ПМ 02	72	Изучение методов	Тема 1.1. Методы	12
ПК 2.2	Организация	, 2	организации, и	организации, и	12
ПК 2.3	и ведение		подготовки рабо-	подготовки рабочих	
ПК 2.4	процессов		чих мест, обору-	мест, оборудования,	
	приготовлени		дования, сырья,	сырья, материалов	
	я,		материалов для	для приготовления	
	оформления и		приготовления	горячих блюд,	
	подготовки к		горячих блюд,	кулинарных	
	реализации		кулинарных изде-	изделий, закусок	
	горячих блюд,		лий, закусок слож-	сложного	
	кулинарных		ного ассортимента	ассортимента в	
	изделий, заку-		в соответствии с	соответствии с	
	сок сложного		инструкциями и	инструкциями и	
	ассортимента		регламентами.	регламентами.	
	с учетом		Логистика	Планировка	
	потребностей		установления	помещений.	
	различных		оборудования.		
	категорий		Изучение ассорти-	Тема 1.2. Ассорти-	12
	потребителей,		мента и технологии	мент,	
	видов и форм		приготовления,	технологияприготов	
	обслуживания		творческого офор-	ления, твор-ческого	
			мления, правил	оформления и	
			хранения и подго-	подготовки к	
			товки к реализации горячих супов	реализации горячих	
			сложного ассорти-	супов сложного ас-	
			мента с учетом	том потребностей	
			потребностей раз-	различных категорий	
			личных категорий	потребителей, видов	
			потребителей,	и форм обслужива-	
			видов и форм	ния. Особенности	
			обслуживания.	приготовления буль-	
			•	онов, методы	
				осветления.	
			Изучение	Тема 1.3. Ассорти-	12
			ассортимента и	мент, технология	
			технологии	приготовления, твор-	
			приготовления,	ческого оформления	
			непродолжитель-	и подготовки к реа-	
			ного хранения	лиизации горячих	
			горячих соусов	соусов с учетом раз-	
			сложного	личных категорий	
			ассортимента	потребителей, видов	

		и форм обслуживания	
	Изучение ассорти-	Тема 1.4.	12
	мента и технологии	Ассортимент, техно-	- -
	приготовления,	логияприготовле-	
	творческого офор-	ния, творческого	
	мления и подго-	оформления и подго-	
	товки к реализации	товки к реализации	
	горячих блюд и	горячих блюд и	
	гарниров из овощей	гарниров из овощей	
	и грибов сложного	и грибов сложного	
	ассортимента с уче-	ассортимента с	
	том потребностей	учетом потребностей	
	различных катего-	различных категорий	
	рий потребителей,	потребителей, видов	
	видов и форм	и форм	
	обслуживания	обслуживания	
	Изучение ассорти-	Тема 1.5.	12
	мента и технологии	Ассортимент, техно-	12
	приготовления,	логияприготовле-	
	творческого офор-	ния, творческого	
	мления и подготов-	оформления и	
		подготовки к	
	ки к реализации горячих блюд и		
	-	реализации горячих блюд и гарниров из	
	гарниров из круп, бобовых сложного	круп, бобовых	
	ассортимента с	круп, обобых сложного	
	учетом потреб-	ассортимента с	
	ностей различных	учетом потребностей	
	категорий потреби-	раз-личных	
	телей, видов и	раз-личных категорий	
	форм	потребителей, видов	
	обслуживания	и форм	
	Hormony constant	обслуживания	12
	Изучение ассорти-	Тема 1.6. Ассорти-	12
	мента и технологии	мент, технология	
	приготовления,	приготовления,	
	творческого офор-	творческого оформ-	
	мления и подготов-	ления и подготовки к	
	ки к реализации	реализации горячих	
	горячих блюд и	блюд и гарниров из	
	гарниров из мака-	макаронных изделий	
	ронных изделий	сложного ассорти-	
	сложного ассорти-	мента с учетом	
	мента с учетом раз-	потребностей раз-	
	личных категорий	личных категорий	
	потребителей,	потребителей, видов	
	видов и форм	и форм	
	обслуживания	обслуживания	
Сего			72

2.2 Тематический план и содержание учебной практики

Профессиональные	Содержание практики	Объем
модули и		часов
междисциплинарн		
ые курсы, темы	П	10
Тема 1.1.	Процесс организации и подготовки рабочих мест, подготовки	12
Методы организа-	к работе и безопасной эксплуатации технологического	
ции, и подготовки	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	
рабочих мест,	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями	
оборудования,	и регламентами для приготовления горячих блюд,	
сырья, материалов	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в	
для приготовления	соответствии с инструкциями и регламентами. Планировка	
горячих блюд,	помещений Обеспечивать рациональный подбор в	
кулинарных	соответствии с потребностью производства технологического	
изделий, закусок	оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие	
сложного ассор-	запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования,	
тимента в соответ-	мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и	
ствии с инструк-	классом организации общественного питания;	
циями и регламен-	контролировать своевременность текущей уборки рабочих	
тами. Планировка	мест в соответствии с инструкциями и регламентами,	
помещений.	стандартами чистоты	
Тема 1.2.	Технологический процесс механической кулинарной	12
Ассортимент,	обработки и подготовки составных элементов горячих супов,	
технология приго-	в том числе экзотических и редких видов, приготовление	
товления, творчес-	бульонов, отваров. Способы минимизации отходов при	
кого оформления и	подготовке сырья и материалов. Виды гарниров к супам.	
подготовки к реа-	Формы нарезки овощей для супов. Проверка органолепти-	
лизации горячих	ческим способом качества готовой продукции. Пищевая	
супов сложного	ценность супов. Требования к качеству. Условия и сроки	
ассортимента с	хранения. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом	
учетом потребнос-	особенностей строения, размера, термического состояния	
тей различных	сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	
категорий потреби-	Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к	
телей. Особеннос-	качеству. Условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и	
ти приготовления	готовых супов. Особенности приготовления супов-пюре,	
бульонов, методы	заправочных, прозрачных и других видов.	
осветления.		
Тема 1.3. Ассорти-	Технология приготовления базовых красного и белого	12
мент, технология	горячих соусов и их разновидностей. Правила приготовления	
приготовления,	базовых бульонов, пассирования муки и овощей. Подбор	
творческого офор-	пряностей и специй. Правила подготовки соусов к реализации,	
мления и подготов-	условия и сроки хранения обработанного сырья. Творческое	
ки к реализации го-	оформление, эстетичная подача горячих соусов сложного	
рячихсоусов с уче-	ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	
том различных ка-	региональных; упаковка. Проверка органолептическим	
тегорий потребите-	способом качества сырья и готовой продукции. Пищевая	
лей, видов и форм	ценность соусов. Сервировка, варианты оформления и подача.	
обслуживания	Требования к качеству. Условия и сроки хранения	
Тема 1.4.	Методы обработки и подготовки овощей и грибов для	12
Ассортимент,	сложных блюд, виды нарезки. Проверка органолептическим	

технология	способом качества сырья и готовых блюд. Выбор современ-	
приготовления,	ных методов приготовления полуфабрикатов различных	
творческого	видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом.	
оформления и под-	Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд и	
готовки к реализа-	гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом	
ции горячих блюд	потребностей различных категорий потребителей, видов и	
и гарниров из	форм обслуживания. Сервировка, варианты оформления и	
овощей и грибов	подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
сложного ассорти-	Требования к температуре подачи блюд, правила замены	
мента с учетом	использованной посуды и приборов; контроль хранения и	
потребностей	рационального использования сырья, продуктов и материалов	
различных катего-	с учетом нормативов, требований к безопасности; применение	
рий потребителей,	комбинированных различных способов приготовления,	
видов и форм	творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных	
обслуживания	изделий, закусок сложного ассортимента из овощей и грибов,	
оослуживания	в том числе авторских, брендовых	
Тема 1.5.	Методы обработки и подготовки круп и бобовых культур для	12
Ассортимент,	приготовления сложных блюд. Проверка органолептическим	14
технология приго-	способом качества сырья и готовых блюд. Выбор современ-	
товления, творчес-	ных методов приготовления полуфабрикатов различных	
кого оформления и	видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом.	
подготовки к	Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд и	
реализации горя-	гарниров из круп и бобовых культур сложного ассортимента с	
чих блюд и	учетом потребностей различных категорий потребителей,	
гарниров из круп,	видов и форм обслуживания. Сервировка, варианты оформле-	
бобовых сложного	ния и подача. Требования к качеству. Условия и сроки	
ассортимента с	хранения. Требования к температуре подачи блюд, контроль	
учетом потребнос-	хранения и рационального использования сырья, продуктов и	
тей различных	материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
категорий потребителей, видов и	применение комбинированных различных способов	
	приготовления, творческого оформления и подачи горячих	
форм	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
обслуживания	из круп и бобовых культур, в том числе авторских, брендовых	10
Тема 1.6.	Методы обработки и подготовки макаронных изделий для	12
Ассортимент,	приготовления сложных блюд. Проверка органолептическим	
технология при-	способом качества сырья и готовых блюд. Выбор современ-	
готовления, твор-	ных методов приготовления полуфабрикатов различных	
ческого оформле-	видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом.	
ния и подготовки к	Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд и	
реализации горя-	гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с	
чих блюд и	учетом потребностей различных категорий потребителей,	
гарниров из мака-	видов и форм обслуживания. Сервировка, варианты оформле-	
ронных изделий	ния и подача. Требования к качеству. Условия и сроки	
сложного ассорти-	хранения. Требования к температуре подачи блюд, контроль	
мента с учетом	хранения и рационального использования сырья, продуктов и	
потребностей	материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
различных катего-	применение комбинированных различных способов	
рий потребителей,	приготовления, творческого оформления и подачи горячих	
видов и форм	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
обслуживания	из макаронных изделий, в том числе авторских, брендовых	
Итого:	1	72
Промежуточная атте	естация 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. 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 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
Перечень знаний, осваиваемых в рамках	Отлично» - 5 баллов	Текущий
дисциплины:	Показывает высокий	контроль при
Знать виды, типы и классы организаций	уровень	проведении
общественного питания; классификацию,	сформированности	письменного/уст
основные технические характеристики,	компетенций, т.е.:	ного опроса
назначение, принципы действия, особенности	- глубокое и прочное	
устройства, правила безопасной эксплуатации	усвоение материала;	- тестирование
различных групп технологического	- исчерпывающе, четко,	
оборудования; требования охраны труда,	последовательно,	- оценка
пожарной безопасности и производственной	грамотно и логически	результатов
санитарии в организации питания; правила	стройно излагает	самостоятельно
личной гигиены работников, классификацию	теоретический материал;	й работы
моющих средств, правила их применения,	-правильно формирует	(докладов,
условия и сроки хранения; проведения	определения;	рефератов,
дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	-демонстрирует умения	теоретической
общие требования к качеству сырья и	самостоятельной работы	части проектов,
продуктов; подготовку залов к обслуживанию	с нормативно-правовой	учебных
в соответствии с его характером, типом и	литературой;	исследований и
классом организации; условия хранения,	- умеет делать выводы по	т.д.)
упаковки, транспортирования и реализации	излагаемому материалу.	
различных видов продовольственных		Промежуточная
продуктов; методы контроля качества	«Хорошо» - 4 балла	аттестация в
продуктов при хранении; ассортимент,	Показывает достаточный	форме:
назначение, характеристику столовой посуды,	уровень	- зачета с
приборов, стекла;ассортимент и	сформированности	оценкой в виде:
характеристики основных групп	компетенций, т.е.:	защиты отчета
продовольственных товаров; основные	- демонстрирует	по практике
возможные источники микробиологического	достаточно полное	
загрязнения в процессе производства кулинар-	усвоение материала,	
ной продукции; приветствие и размещение	основных теоретических	
гостей за столом; современные способы обес-	положений;	
печения правильной сохранности запасов и	- последовательно,	
расхода продуктов на производстве; методы	грамотно и логически	

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.

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:

Уметьконтролировать 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

стройно излагает материал;

- демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;
- умеет делать достаточно 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.

безопасности; оценивать эффективность использования оборудования; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукциивстречать, 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, комбинировать 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, хранении 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