

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламутов Назим Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:23:34  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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

ПМ. 07. Выполнение работ по профессии Повар

Практика ПП 07.01 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 данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности

Разработчик Зият З.М. Токболатова

« 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 Алиев А.Ф.

« 21 » 09, 2023 г.

Декан факультета Алиев М.М. Абдусаламова

Начальник ОПиСТВ Алиев Э.Б. Агуева

И.о. ректора Алиев Н.Л. Баламирзоев

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	12

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Производственная практика ПП 07.01 «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции» 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 г. Махачкала в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

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

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения 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 и холодной 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 и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

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

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
<b>ПК 7.2.</b> Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оценивать условия хранения и</p>	<p>основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p>	<p>приготовления блюд из яиц по заданию повара; приготовления блюд из творога по заданию повара;</p> <p>приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>приготовления горячих напитков по заданию повара; приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>приготовления холодных и горячих соусов, для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>процеживания, протирания, фарширования; порционирования (комплектации), раздачи блюд и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов</p>

	<p>состояние продуктов и запасов; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; использовать лабораторную посуду и оборудование; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP)</p>	<p>классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, общие требования к качеству сырья и продуктов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила накрытия столов скатертями, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,</p>	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара; упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p>
--	--	--	---

	<p>при выполнении работ; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>	<p>условия их хранения; правила пользования сборниками рецептур; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; особенности патогенных микроорганизмов; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья; пищевые инфекции и пищевые отравления; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; сервировку столов, современные направления сервировки</p>	
--	---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Структура производственной практики

Код профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объем нагрузок и в часах	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 7.2	ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар	72	Изучение ассортимента и техно-логии приготовления, правил хранения, полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12
			Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления, правил хранения, подачи супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	12
			Изучение ассортимента, рецептур и техно-логии приготовления, правил хранения, подачи блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	12
			Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления, хранения, реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12
			Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления,	Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	12



			правил хранения, подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
			Изучение ассортимента, рецептур, творческого оформления, правил реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	12
<b>Всего</b>					<b>72</b>

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Профессиональные модули и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
Тема 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	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. 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. Методы обработки и подготовки овощей и грибов для блюд, виды нарезки. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из круп и бобовых культур,	12

	в том числе авторских, брендовых	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки мяса, мясопродуктов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Виды гарниров к блюдам из мяса, рыбы. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Правила подготовки соусов к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12
Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных компонентов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Правила подготовки соусов к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	12
Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных компонентов холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Сервировка, варианты оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, десертов, напитков	12
Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных компонентов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Сервировка, варианты оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	12
<b>Итого:</b>		<b>72</b>
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) 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.

#### **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.oхранatruda.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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки	
	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p><b>Знать</b> основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; 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; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, общие требования к качеству сырья и продуктов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с</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 стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</p>	<p>Текущий контроль при проведении письменного/устного опроса</p> <p>- тестирование</p> <p>- оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме: - зачета с оценкой в виде защиты отчета по производственной практике</p>

<p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила накрытия столов скатертями, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептов; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; особенности патогенных микроорганизмов; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья; пищевые инфекции и пищевые отравления; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p><b>Уметь</b> определять наличие запасов и расход продуктов; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; 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, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; использовать лабораторную посуду и оборудование; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам</p>	<p>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <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>	
--	--	--

приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

**Иметь практический опыт в:** приготовления блюд из яиц по заданию повара; приготовления блюд из творога по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; приготовления горячих напитков по заданию повара; приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; приготовления холодных и горячих соусов, для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживания, протираания, фарширования,; порционирования (комплектации), раздачи блюд и кулинарных изделий по заданию повара; оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приема и оформления платежей за

<p>блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара; упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p>		
--	--	--