

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

ГБПОУ РК «РКИГ» \_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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»  
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



г. Симферополь, 2021

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю 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», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учётом стандартов «ПРОФЕССИОНАЛЫ» и ТОП-50, входящих в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Аблаева Л. Э., зав.отделением по направлению подготовки «Поварское и кондитерское дело», «Организация обслуживания в предприятиях питания», «Пекарь»;

Горченева Е. В., преподаватель спецдисциплин, высшей категории;

Капшук-Габова Е. Р., преподаватели спецдисциплин, первой категории;

Величко Т.А., преподаватель спецдисциплин, первой категории.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю 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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

Рабочая программа производственной практики по профессионального модуля 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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я. А.Донченко

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, Ф.И.О.) МП

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

©) Горченева Е.В., Капшук-Габова Е.Р., Аблаева Л. Э, Величко Т.А., – авторы-составители И.О.)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	22
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	22
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКОЙ	54

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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».

### **1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы**

Программа производственной практики является компонентом основной профессиональной образовательной программы – (далее ОПОП) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности: 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».

### **1.2. Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе производственной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- оценить наличие ресурсов;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п./ф.;
- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
- владеть техниками, контролировать применение техник;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) работу коллектива и команды;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности)

#### **уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования,
- инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ
- требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;
- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;
- оценивать качество органолептическим способом;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для

супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;

- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;
- организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
- выбор контейнеров, материалов для упаковки;
- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;
- вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
- консультировать потребителей;
- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области;
- применения сложных, инновационных методов приготовления;
- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
- квалификации поваров;
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п./ф. с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п./ф.;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

### **Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья;
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:**

- производственной практики – 144 часа

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате освоения производственной практикой обучающийся должен освоить основные виды профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

### **2.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>НАИМЕНОВАНИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной



	деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 2.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных</b>
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
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
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.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР №</b>	<b>Расшифровка</b>
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ПК2.1-ПК2.8 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	Производственная практика ПМ.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»	144
	Всего:	144

### 3.2. Содержание производственной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления			
<b>МДК 02.01</b> 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.			
ПК2.1-ПК2.8 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	<b>Тема 1.1.</b> Закрепить процесс организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями. Организовать рабочее место повара по обработке горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента. Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе. Порционировать (комплектовать). Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной.	12

		<p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания).</p>	
	<p><b>Тема 1.2.</b> Закрепить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного приготовления</p>	<p>Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного приготовления</p> <p>Правила оформления и отпуск прозрачных супов с учетом различных форм подачи. Порционирование. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: кнельной массы из дичи,</p>	6

		<p>кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов и др.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Классификация, ассортимент требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента.</p>	
	<p><b>Тема 1.3.</b> Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента.</p>	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и</p>	6

		<p>сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Приготовление, оформление, презентация и подача прозрачных супов (бульонов) мясных, куриных, рыбных (уха «Ростовская»).</p> <p>Приготовление оттяжек для прозрачных супов (бульонов): мясной, из белков яиц, из моркови.</p> <p>Приготовление, оформление, презентация и подача национальных супов: суп-харчо, суп-пити, чорба, шурпа.</p> <p>Приготовление, оформление, презентация и подача протертых супов из овощей, грибов и круп, пюреобразных супов: из мяса, птицы, дичи, рыбы и морепродуктов.</p> <p>Приготовление, оформление, презентация и подача супов-крем из птицы, рыбы осетровых пород, морепродуктов.</p>	
	<p><b>Тема 1.4.</b> Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента.</p>	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента.</p>	6
<p><b>Раздел 2.</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p>			

<b>МДК 02.02. 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</b>			
ПК2.1-ПК2.8 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	<b>Тема 2.1</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента.	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p> <p>Организовать рабочее место повара по обработке горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Порционировать (комплектовать).</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности</p>	6



		<p>пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания).</p>	
	<p><b>Тема 2.2</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента.</p>	<p>Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов</p>	6

		<p>Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных</p> <p>Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p><b>Тема 2.3</b> Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей сложного приготовления.</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей: припускание</p>	6

		<p>с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протираания и взбивания горячей массы, жарки в «Вок», жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Процесс приготовления сложных блюд из овощей: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-поррея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой.</p>	
	<p><b>Тема 2.4</b> Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из грибов сложного приготовления.</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протираания и взбивания горячей массы, жарки в «Вок», жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения,</p>	6

		<p>фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Процесс приготовления сложных блюд грибов: сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.</p>	
	<p><b>Тема 2.5.</b> Закрепить процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп для сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна и семян.</p> <p>Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.</p> <p>Пищевая ценность проростков.</p> <p>Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна.</p> <p>Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна и семян.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения,</p>	6

		<p>требования к качеству свежеприготовленных изделий.</p> <p>Процессы, формирующие качество гарниров.</p> <p>Риски в области процессов приготовления, хранения гарниров.</p> <p>Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов круп.</p> <p>Правила оформления и отпуска блюд из круп сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	
	<p><b>Тема 2.6.</b> Закрепить процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых для сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент блюд и гарниров из бобовых.</p> <p>Методы замачивание, промывание, смачивание водой.</p> <p>Пищевая ценность бобовых.</p> <p>Правила выбора бобовых и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Методы приготовление блюд и гарниров из бобовых.</p> <p>Правила оформления и подачи блюд и гарниров из бобовых.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из бобовых.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.</p>	6

		<p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения, требования к качеству свежеприготовленных бобовых.</p> <p>Процессы, формирующие качество приготовленных блюд и гарниров из бобовых.</p> <p>Риски в области процессов приготовления, хранения бобовых.</p> <p>Классификация блюд сложного ассортимента из бобовых.</p> <p>Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов бобовых.</p> <p>Правила оформления и отпуска блюд из бобовых сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	
	<p><b>Тема 2.7.</b> Закрепить процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных</p>	<p>Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>Пищевая ценность макаронных изделий.</p> <p>Правила выбора макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими</p>	6

	изделий для сложного ассортимента	<p>требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Методы приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Правила оформления и подачи блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).</p> <p>Методы приготовления теста и макаронных изделий из него.</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий.</p> <p>Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий.</p> <p>Риски в области процессов приготовления, хранения макаронных изделий.</p> <p>Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных изделий.</p> <p>Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон,</p>	
--	-----------------------------------	--	--

		<p>яичной, рисовой, гречневой.</p> <p>Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.</p> <p>Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	
	<p><b>Тема 2.8.</b> Закрепить процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из яиц сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент блюд из яиц сложного приготовления.</p> <p>Пищевая ценность.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц сложного ассортимента.</p> <p>Методы приготовления блюд из яиц сложного ассортимента.</p> <p>Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p> <p>Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности яиц.</p> <p>Правила выбора яиц, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц сложного ассортимента.</p>	6



		<p>Правила отпуска, температура подачи.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p>	
	<p><b>Тема 2.9.</b> Освоить процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из творога сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент блюд из творога сложного приготовления.</p> <p>Пищевая ценность.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из творога сложного ассортимента.</p> <p>Методы приготовления блюд из творога сложного ассортимента.</p> <p>Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из творога для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p> <p>Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности творога.</p> <p>Правила выбора творога, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из творога: изделий из творога и творожной массы, жареных во фритюре и др.</p> <p>Правила отпуска, температура подачи.</p>	6
	<p><b>Тема 2.10.</b> Освоить процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из сыра сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент блюд из сыра сложного приготовления.</p> <p>Пищевая ценность.</p> <p>Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.</p> <p>Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в</p>	

		<p>соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренек в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</p> <p>Правила отпуска, температура подачи.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из сыра для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p> <p>Выбор посуды для отпуска.</p>	
	<p><b>Тема 2.11.</b> Освоить процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из муки сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент блюд из муки сложного приготовления.</p> <p>Пищевая ценность.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из муки сложного ассортимента.</p> <p>Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд.</p> <p>Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий.</p> <p>Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы.</p> <p>Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной,</p>	6

		<p>овсяной, рисовой и др. видов муки: курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами.</p> <p>Физико-химические процессы, происходящие при производстве мучных изделий из теста.</p> <p>Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)</p>	
	<p><b>Тема 2.12</b> .Закрепить процесс приготовления блюд, кулинарных изделий из рыбы сложного ассортимента</p>	<p>Закрепить методы приготовления сложных блюд из рыбы.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос.</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Методы приготовления сложных блюд из рыбы.</p> <p>Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного</p>	6

		<p>ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.          Выбор посуды для отпуска.          Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос.          Контроль хранения и расхода продуктов.          Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)</p>	
	<p><b>Тема</b>        <b>2.13.</b>Закрепить        процесс приготовления закусок из рыбы сложного ассортимента</p>	<p>Закрепить методы приготовления сложных закусок из рыбы.          Правила оформления и отпуска закусок из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.          Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих закусок из рыбы для отпуска на вынос.          Ассортимент, значение в питании закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.          Принципы формирования ассортимента горячих закусок сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.          Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.          Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.          Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.          Выбор посуды для отпуска.          Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих закусок из рыбы для отпуска на вынос.</p>	6

		Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)	
	<p><b>Тема 2.14.</b> Закрепить процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Закрепить процесс подбора современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.</p> <p>Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p> <p>Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд.</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов,</p>	6

		<p>дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья.</p>	
	<p><b>Тема 2.15.</b> Закрепить процесс приготовления блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой.</p> <p>Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом.</p> <p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка в</p>	6

		<p>воке, запекание с предварительной обжаркой. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: запекание в тесте и фольге.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	--	--	--

		<p>из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм подачи.</p> <p>Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, приготовление и подача на горячем камне.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из мяса для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)</p>	
	<p><b>Тема 2.16.</b> Закрепить процесс приготовления блюд закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой.</p> <p>Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов.</p>	6



		<p>Принципы формирования ассортимента горячих закусок сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом.</p> <p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных закусок из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к закускам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: запекание в тесте и фольге.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: варка на пару и запекание закусок</p>	
--	--	---	--

		<p>из мясной кнельной массы.</p> <p>Современные методы и классические методы приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: закусок из субпродуктов, горячих закусок из рубленого мяса и кнельной массы.</p> <p>Способы подачи горячих закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм подачи.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных закусок из мяса для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)</p>	
	<p><b>Тема 2.17.</b>Закрепить процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы.</p>	<p>Закрепить процесс и правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания.</p> <p>Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы.</p> <p>Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы сложного ассортимента: кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; суфле, рулетов из кнельной массы и др.</p> <p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.</p>	6

		<p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком;</p> <p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы.</p> <p>Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с дальнейшей обработкой.</p> <p>Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы в соответствии с заказом.</p> <p>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p>	
	<p><b>Тема 2.18.</b>Закрепить процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из дичи.</p>	<p>Закрепить процесс и правила оформления и отпуска горячих блюд из дичи сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания.</p>	6

		<p>Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Хранение готовых блюд из дичи.</p> <p>Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи сложного ассортимента: кнелей из дичи; дичь, жаренная целиком; дичь, фаршированная различными кашами, жаренной целиком; ножки дичи конфи; суфле, рулетов из кнельной массы и др.</p> <p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи сложного ассортимента: дичь отварная; дичь, фаршированная фруктами; дичь, запеченная на вертеле; дичь, томленая в горшочке; кусочки мяса дичи, запеченной в тесте; дичь, запеченная в тесте целиком.</p> <p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из дичи.</p> <p>Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из дичи в соответствии с дальнейшей обработкой.</p> <p>Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из дичи.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из дичи в соответствии с заказом.</p>	
--	--	--	--

		<p>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из дичи.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p>	
	<p><b>Тема 2.19.</b>Закрепит процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из кролика.</p>	<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Хранение готовых блюд из кролика.</p> <p>Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из кролика сложного ассортимента.</p> <p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из кролика.</p> <p>Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из кролика в соответствии с дальнейшей обработкой.</p> <p>Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов кролика.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из кролика в соответствии с заказом.</p> <p>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и</p>	6

		дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	
		<b>Всего</b>	<b>144</b>

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики**

1. ФГОС СПО по специальности
2. Положение «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ»
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по производственной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

### **4.2 Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства»; лаборатории «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, инструкционные практические карты, обучающие фильмы, натуральные образцы, муляжи.

Технические средства обучения: переносная мультимедийная система: мультимедийный проектор, колонки, ПЭВМ, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: плакаты, схемы, дидактические материалы по производственной практике, карточки-задания, инструкционные и технологические карты для проведения лабораторно-практических занятий и уроков производственного обучения, поварские столы (рабочие поверхности), СВЧ-печь, кухонные весы, столовая и поварская посуда и приборы, тепловое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовые шкафы), вытяжные шкафы, мойки, холодильное оборудование.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: поварские столы (рабочие поверхности), СВЧ-печь, кухонные весы, столовая и поварская посуда и приборы, тепловое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовые шкафы), вытяжные шкафы, мойки, холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение производственной практики в лаборатории «Учебного кулинарного цеха», или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специально оборудованных помещений:

Для качественного освоения программ среднего профессионального образования, профессиональной подготовки и программ дополнительного профессионального образования в колледже организованы производственные

лаборатории:

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 1» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 2 - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 3» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебная пекарня» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный ресторан № 1» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный ресторан № 2» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Учебный бар» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный банкетный зал» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Гостиничный номер № 1» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Гостиничный номер № 2» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Ресепшен» - г. Симферополь ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Турфирма» - г. Симферополь ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Служба продажи и маркетинга» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №60.

Материально-техническое оснащение лабораторий представляет комплекс специализированного оборудования, в соответствии с ФГОС и перечнем оснащения в соответствии с **ТОП-50**.

Лаборатория учебный кулинарный цех №1; №2; №3 оснащены следующим оборудованием:

**Механическое оборудование**

- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Машина посудомоечная
- Аппарат упаковочный вакуумный
- Миксер планетарный
- Диспенсер для тарелок
- Гастрономическая машина
- Процессор кухонный
- Нитрат тестер
- Овоскоп(определитель качества яиц)



- Овощерезка
- Мясорубка
- Охлаждаемый кондитерский шкаф
- Кофемашина полуавтомат
- Кофемолка
- Куттер
- Картофелечистка

#### **Тепловое оборудование**

- Конвекционные печи
- Плита электрическая
- Пекарский шкаф
- Плиты индукционные
- Плиты инфракрасного излучения
- Поверхность жарочная
- Плита вок индукционная
- Гриль саламандра
- Печь конвекционная
- Фритюрница
- Пароконвектомат
- Кипятильник с подключением к водопроводу
- Мармит электрический для вторых блюд
- Мармит электрический суповой

#### **Холодильное оборудование**

- Холодильник шоковой заморозки
- Холодильная камера
- Холодильник бытовой двухкамерный
- Витрина холодильная
- Шкаф холодильный
- Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

#### **Весомизмерительное оборудование**

- Весы электронные настольные
- Набор для карвинга

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»;**

#### **Механическое оборудование**

- Лампа для карамели
- Температор для шоколада
- Миксер планетарный
- Тестораскаточная машина
- Тестомесильная машина

#### **Тепловое оборудование**

- Печь конвекционная
- Плита индукционная
- Пароконвектомат

#### **Холодильное оборудование**

- Шкаф шоковой заморозки
- Витрина холодильная
- Аппарат упаковочный вакуумный
- Сифон для взбивания сливок (кремер)

#### **Весомизмерительное оборудование**

- Весы электронные

Лаборатория профессионального обучения «Учебный бар» обеспечивает профессиональную подготовку по специальностям: «Официант», «Бармен» и состоит из торгового зала и зоны бармена. Лаборатория оснащена следующим оборудованием

- Кокеры
- Барная стойка верхняя
- Барная стойка нижняя
- Стеллаж для напитков
- Холодильник
- Раковина
- Льдогенератор
- Комплексная шведская линия
- Электрический чайник
- Блендер
- Кофе машина
- Кофеварка
- Кофемолка
- Тостер
- СВЧ-печь
- Электрическая соковыжималка
- Ручная соковыжималка
- Миксер для взбивания молочных коктейлей
- Машина посудомоечная
- Эркипер

#### **Лаборатория профессионального обучения «Учебный ресторан»**



Лаборатория профессионального обучения «Учебный ресторан» создана для организации учебно-производственного процесса по специальности «Официант» и специальности «Организация обслуживания в общественном питании». Работа лаборатории направлена на повышение качества подготовки рабочих кадров, конкурентоспособных, востребованных на рынке труда с практическим применением инновационных педагогических и профессиональных технологий. В учебном ресторане проходят уроки производственного обучения по специальности «Официант» и осуществляется профессиональная подготовка по дисциплине «Организация обслуживания в ресторанах». Внутренняя отделка ресторана отличается красивым и богатым дизайнерским решением. В состав ресторана входят, кроме торгового зала, вестибюль, туалетная

комната, банкетный зал.

В лаборатории созданы все условия для высокой эффективности обучения: ресторан оснащен необходимой мебелью, профессиональным оборудованием, кондиционером.

На занятиях учащимся предоставляется широкий выбор столового белья, современной столовой посуды, разнообразных инструментов, используемых в процессе ресторанного обслуживания.

К услугам учащихся – современные контрольно-кассовые аппараты и компьютерно-кассовые системы, обеспечивающие в заведениях ресторанного хозяйства систему хозяйственного учета, контроля за работой персонала и расчет с клиентом.

Лаборатория профессионального обучения «Учебный ресторан» обладает широким спектром учебно-методической документации, пособий, периодических изданий (в том числе, и в электронном виде), используемых в работе педагогического коллектива и ученического состава нашего учебного заведения.

### **Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь»**



Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь» создана для организации учебно-производственного процесса по специальности «Кондитер; пекарь». Работа лаборатории направлена на повышение качества подготовки рабочих кадров, конкурентоспособных, востребованных на рынке труда с практическим применением инновационных педагогических и профессиональных технологий.

Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь» обеспечивает профессиональную подготовку по дисциплинам: «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий», «Технология хлебопекарного производства» и производственному обучению по указанным специальностям.

Лаборатория включают в себя производственную и учебную зоны и оснащена следующим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина

Тестомесильная машина

Тестораскаточная машина

Тепловое оборудование

Конвекционные печи

Плита электрическая

Пекарский шкаф

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки  
Холодильная камера  
Холодильник бытовой двухкамерный  
Весомизмерительное оборудование  
Весы электронные

#### 4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2011. – 400 с. – ISBN 978-8695-8041-3.

2. Качурина Т.А. Кулинария : учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-7781-9.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учебное пособие для сред.проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2014. – 96 с. – ISBN 978-5-7695-9582-0.

4. Пальчук М.И. Культурно-историческое наследие Крыма: Российская история возвращается: научно-популярное издание / М.И. Пальчук. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2014. – 200 с. – ISBN 978-966-648-229-0.

5. Производственное обучение профессии «Кондитер». В. 2 ч. Ч.1 : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.Е. Еськина. – М. : Академия, 2011. – 208 с. – ISBN 978-5-7695-8024-6.

6. Производственное обучение профессии «Кондитер». В. 2 ч. Ч.1 : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.Е. Еськина. – М. : Академия, 2011. – 192 с. – ISBN 978-5-7695-8026-0.

7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинария обработка продуктов : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2012. – 112 с. – ISBN 978-5-7695-91-86-1.

8. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2013. – 160 с. – ISBN 978-5-76-95-9999-6.

9. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2012. – 112 с. – ISBN 978-5-7695-9177-8.

10. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2013. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0058-2.

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник

для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0189-3.

12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0190-9.

13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-7695-9583-7.

14. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 304 с. – ISBN 978-5-7695-9996-5.

15. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 1 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0077-3.

16. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 2 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 64 с. – ISBN 978-5-4468-0078-0.

17. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 3 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0079-7.

18. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 4 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0080-3.

19. Шумилкина М.Н. Кондитер : практические работы / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/д.: Феникс, 2012. – 190 с. – ISBN 978-5-222-20082-7.

20. Шумилкина М.Н. Кондитер: рабочая тетрадь / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 35 с. – ISBN 978-5-222-20677-5.

#### Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания : учеб.пособие / Г.Г. Лутошкина. – 4-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 64 с. – ISBN 978-5-7695-8994-2.

2. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.И. Никитченко. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2014. – 80 с. – ISBN 978-5-4468-0969-1.

3. Оборудование предприятий общественного питания : иллюстрированное учеб.пособие / сост. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичникова. – М.: Академия, 2014. – 20 плакатов. – ISBN 978-5-7695-8135- 4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. – 12-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д. : Феникс, 2012. – 373 с. – ISBN 978-5-22-19130-9.

5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания : учеб.для студ. Учреждений высш. Проф. образования / М.: Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-8060-4.

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 416 с. – ISBN 5-7695-1164-8.

#### Периодические издания

7. CHEFART / учредитель и издатель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – Ежеквартал. – 5000

экз.

8. Афиша-Еда. Ежемесячный журнал о еде, вине и гастрономических путешествиях / учредитель и издатель ООО «Компания Афиша». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – 8000 экз.

9. Вопросы питания : научно-практический журнал / учредитель и издатель ФГБНУ «НИИ питания РФ». – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. – 6 раз в год. – 3000 экз.

10. Гастрономъ / учредитель и издатель ООО «БонниерПаббликейшенз». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – 205 000 экз.

11. Кушать подано! / учредитель и издатель ООО «Блиц-Пресс». – М.: ПРАЙМ-ПРИНТ, 2015. – Ежемес. – 96 000 экз.

12. Питание и общество: научно-производственное издание / учредитель и издатель ООО «Питание и общество». – М.: Гарант, 2015. – Ежемес. – 1450 экз.

13. Ресторанные ведомости / учредитель и издатель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – Ежемес. – 19 200 экз.

14. Ресторатор CHEF / учредитель и издание ООО «НТА эвент». – М.: Вива-Стар, 2015. – Ежемес. – 14 000 экз.

15 Школа гастронома: коллекция рецептов / учредитель и издатель ООО «БонниерПаббликейшенз». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – ISBN 1819-9488. – 210 000 экз.

Интернет – ресурсы:

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

2. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

3. <http://www.cookeranna.ru/recepts/bluda-iz-ovojej/>

4. <http://www.bestreferat.ru/referat-215407.html>

5. <http://www.gastronom.ru>

6. <http://www.dbfood.ru/>

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

##### **4.4.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:**

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по производственной практике должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Преподаватель профессионального обучения должны иметь квалификационный разряд на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к руководителям практики от организации

Руководителем практики от организации может быть:

- ☐ повар ресторанной индустрии
- ☐ кондитер ресторанной индустрии
- ☐ работник предприятия быстрого обслуживания ресторанной индустрии

- ☐ менеджер ресторана
- ☐ менеджер по производству
- ☐ менеджер предприятия быстрого обслуживания
- ☐ генеральный менеджер

#### **4.4.2. Требования к руководителям практики от организации:**

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.