

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

В.Н. Глаз **Глаз В.Н.**

"25" июня 2020 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (по профилю специальности)

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Очная
Курс	3, 4
Семестр	6, 7
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Вид практики Производственная практика (по профилю специальности)

Форма проведения практики концентрированно

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Производственная практика (по профилю специальности) являются продолжение формирования общих, профессиональных компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цикл (раздел) образовательной программы, к которому относится практика

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Производственная практика (по профилю специальности)	ПП.П.ПМ.. Профессиональная подготовка.Профессиональный учебный цикл.Профессиональные модули.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.Организация работы структурного подразделения.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	3, 4

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется практика

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2. Оборудование предприятий общественного питания
3. Метрология и стандартизация
4. Управление структурным подразделением организации
5. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
6. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
7. Выполнение работ по профессии "Повар"

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

- У1 - документации для осуществления профессиональной деятельности
- У2 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- У3 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения
- У4 - У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной
- У5 - Уметь:

Иметь практический опыт

- Н1 - Иметь практический опыт
- Н2 - Н1 - - навыками выполнения основных функциональных обязанностей

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

Уметь:

- У1 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- У2 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения
- У3 - Уметь:

Иметь практический опыт

- Н1 - Иметь практический опыт
- Н2 - Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию
- Н3 - общественного питания.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

- У1 - документации для осуществления профессиональной деятельности
- У2 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- У3 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения
- У4 - У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной
- У5 - Уметь:

Иметь практический опыт

- Н1 - Иметь практический опыт
- Н2 - Н1 - - навыками выполнения основных функциональных обязанностей

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

Уметь:

- У1 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- У2 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения
- У3 - Уметь:

Иметь практический опыт Н1 - Иметь практический опыт Н2 - Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию Н3 - общественного питания.
<i>Тема 2 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Уметь: У1 - документации для осуществления профессиональной деятельности У2 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; У3 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения У4 - У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной У5 - Уметь: Иметь практический опыт Н1 - Иметь практический опыт Н2 - Н1 - - навыками выполнения основных функциональных обязанностей
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество Уметь: У1 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; У2 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения У3 - Уметь: Иметь практический опыт Н1 - Иметь практический опыт Н2 - Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию Н3 - общественного питания.
<i>Тема 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Уметь: У1 - документации для осуществления профессиональной деятельности У2 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; У3 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения У4 - У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной У5 - Уметь: Иметь практический опыт Н1 - Иметь практический опыт Н2 - Н1 - - навыками выполнения основных функциональных обязанностей
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество Уметь: У1 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; У2 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения У3 - Уметь: Иметь практический опыт Н1 - Иметь практический опыт Н2 - Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию Н3 - общественного питания.

Тема 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

У1 - документации для осуществления профессиональной деятельности

У2 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

У3 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения

У4 - У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной

У5 - Уметь:

Иметь практический опыт

Н1 - Иметь практический опыт

Н2 - Н1 - - навыками выполнения основных функциональных обязанностей

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

Уметь:

У1 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

У2 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения

У3 - Уметь:

Иметь практический опыт

Н1 - Иметь практический опыт

Н2 - Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию

Н3 - общественного питания.

Тема 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

У1 - документации для осуществления профессиональной деятельности

У2 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

У3 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения

У4 - У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной

У5 - Уметь:

Иметь практический опыт

Н1 - Иметь практический опыт

Н2 - Н1 - - навыками выполнения основных функциональных обязанностей

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

Уметь:

У1 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

У2 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения

У3 - Уметь:

Иметь практический опыт

Н1 - Иметь практический опыт

Н2 - Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию

Н3 - общественного питания.

Тема 6 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь: У1 - документации для осуществления профессиональной деятельности У2 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; У3 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения У4 - У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной У5 - Уметь: Иметь практический опыт Н1 - Иметь практический опыт Н2 - Н1 - - навыками выполнения основных функциональных обязанностей
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество Уметь: У1 - профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; У2 - У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения У3 - Уметь: Иметь практический опыт Н1 - Иметь практический опыт Н2 - Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию Н3 - общественного питания.

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 0 зачетных единиц, 756 часов, 21 недель

Наименование этапа (раздела, темы)	Всего часов	Семестры	
		6	7
Подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов приготовление из них полуфабрикатов	12	5	7
Подготовка экзотических и редких видов рыб, приготовление полуфабрикатов из них. Хранение обработанного сырья.	12	5	7
Подготовка редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	12	5	7
Подготовка мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов из них.	12	5	7
Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	5	7
Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	5	7
Приготовление супов назначение, классификация по различным признакам.	12	5	7
Приготовление заправочных супов особенности, общие правила варки.	12	5	7
Приготовление прозрачных супов: особенности , общие правила варки.	12	5	7
Приготовление молочных супов: особенности, общие правила варки.	12	5	7
Приготовление холодных и сладких супов	12	5	7
Приготовление соусов; классификация, ассортимент	12	5	7
Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд	13	6	7

Характеристика сырья, организация его хранения	13	6	7
Выполнение задания по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	14	6	8
Подготовка к реализации готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14	6	8
Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	14	6	8
Выполнение попризводственных работ по отделочным полуфабрикатам, фаршам, начинкам, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	14	6	8
Выполнение производственных работ по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	14	6	8
Выполнение производственных работ в приготовлении, подготовке и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	14	6	8
Выполнение производственных работ по приготовлению, подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	14	6	8
Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	14	6	8
Техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	14	6	8
Выполнение производственных задач в приготовлении и хранении холодных десертов сложного ассортимента	14	6	8
Выполнение производственных задач в приготовлении и хранении горячих десертов сложного ассортимента	14	6	8
Выполнение производственных задач в приготовление и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента	14	6	8
Выполнение производственных задач в приготовлении и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	14	6	8
Планирование работы исполнителей	14	6	8
Организация работы трудового коллектива	14	6	8
Оценка качества выполнения работ исполнителями	14	6	8
Учетно-отчетная документация	14	6	8
Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях.	12	5	7
Выполнение работ по технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	12	5	7
Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, тест	12	5	7
Выполнение работ по приготовлению супов и соусов	12	5	7

Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы	12	5	7
Выполнение работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы	12	5	7
Выполнение работ по приготовлению и оформлению холодных блюд	12	5	7
Выполнение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд и десертов.	12	5	7
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+	+	+
<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>			
Техника безопасности на предприятии.	12	5	7
Организация рабочего места. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов и его хранение.	12	5	7
Выполнение задания (заказа) по приготовлению полуфабрикатов	12	5	7
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+	+	+
<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>			
Приготовление красного и белого соуса	12	5	7
Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях. (1)	12	5	7
Приготовление грибного соуса.	12	5	7
Приготовление сметанных соусов	12	5	7
Приготовление молочных соусов	12	5	7
Приготовление супов-пюре: особенности приготовления, общие правила варки.	12	5	7
Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей, грибов и сыра	13	6	7
Значение овощных и грибных блюд в питании	13	6	7
Технологический процесс приготовления из фаршированных запеченных жаренных овощей, грибов и сыра	13	6	7
Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога	13	6	7
Блюда из мяса и субпродуктов	13	6	7
Блюда из птицы	13	6	7
Приготовление яично-масляных соусов	12	5	7
Блюда из рыбы	13	6	7
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+	+	+
<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>			

Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии	13	6	7
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+	+	+
<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>			
Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях.	14	6	8
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+	+	+
<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>			
Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях.	14	6	8
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+	+	+
Общая трудоемкость час.	756	324	432
Общая трудоемкость зач. ед.	0	0	0

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1	2	3
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
1.	Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии.
2.	Выполнение работ по технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Механическая кулинарная обработка овощей. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы.
3.	Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, тест	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
4.	Выполнение работ по приготовлению супов и соусов	Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.
5.	Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
6.	Выполнение работ по	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных

1	2	3
	приготовлению блюд из мяса и домашней птицы	продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые, сложные блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые, сложные блюда из домашней птицы.
7.	Выполнение работ по приготовлению и оформлению холодных блюд	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые, сложные холодные закуски. Готовить и оформлять простые, сложные холодные блюда.
8.	Выполнение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд и десертов.	Производить подготовку полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов. Готовить и оформлять простые, сложные холодные и горячие сладкие блюда и десерты.
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
9.	Техника безопасности на предприятии.	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
10.	Организация рабочего места. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов и его хранение.	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
11.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению полуфабрикатов	Приобретение навыков обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов: 1) разделка рыбы на филе всеми способами; 2) приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, тушения, припускания, жарки во фритюре: рыба в тесте «кляр», «рыба восьмеркой». Приобретение навыков по приготовлению полуфабрикатов из натуральной рубленой массы из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, тельное. Приготовление полуфабрикатов: рыба фаршированная целиком и порционными кусками. Требования к качеству, выход. Сроки хранения полуфабрикатов. Приобретение навыков фасовки, упаковки, укладки продуктов, оформление маркировочного ярлыка.
12.	Подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов приготовление из них полуфабрикатов	Формирование ассортимента, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических видов овощей и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание

1	2	3
		сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
13.	Подготовка экзотических и редких видов рыб, приготовление полуфабрикатов из них. Хранение обработанного сырья.	Основные характеристики экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14.	Подготовка редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и

1	2	3
		ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
15.	Подготовка мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов из них.	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятчих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросятчих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Выбор,

1	2	3
		рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки 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.
16.	Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности,

1	2	3
		соблюдения режимов хранения. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки 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.
17.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
18.	Приготовление супов назначение, классификация по различным признакам.	Ознакомление с видами поступающего сырья, органолептическая оценка качества, наличие сертификата на сырье. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с горячим цехом, с отделением производства супов организация рабочего места.
19.	Приготовление заправочных супов особенности, общие правила варки.	Приготовление бульонов. Режимы варки, хранение. Приготовление заправочных супов: щей, борщей. Режим варки, хранение.
20.	Приготовление прозрачных супов: особенности, общие правила варки.	Ознакомление с рабочим местом повара по приготовлению соусов. Ознакомление с видами поступающего сырья, органолептическая оценка качества, наличие сертификата на сырье. Приготовление коричневых и белых бульонов. Определение готовности и качества, режим варки и хранения. Приготовление красных соусов. Режим варки и хранения. Приготовление белых соусов, режим варки и хранения. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов: польского и его производных. Приготовление соуса голландского и его производных. Режим варки, хранение. Приготовление соуса сухарного, режим варки и хранения.

1	2	3
		Приготовление основного грибного соуса , режимы варки, хранения. Приготовление сметанных соусов: сметанный основной соус, сметанный с луком , режим варки , хранение. Приготовление молочных соусов: молочный сладкий, молочный средней густоты, соус молочный для запекание. Режим варки, хранение.
21.	Приготовление молочных супов: особенности, общие правила варки.	Приготовление молочных супов из круп и макаронных изделий. Режимы варки, хранение.
22.	Приготовление холодных и сладких супов	Технологический процесс приготовления холодных, супов: окрошки свекольника. Технология приготовления сладких супов из свежих и сушеных фруктов. Режимы варки, хранения.
23.	Приготовление соусов; классификация, ассортимент	Ознакомление с рабочим местом повара по приготовления соусов. Ознакомление с видами поступающего сырья, органолептическая оценка качества, наличие сертификата на сырье.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
24.	Приготовление красного и белого соуса	Приготовление коричневых и белых бульонов. Определение готовности и качества, режим варки и хранения. Приготовление красных соусов. Режим варки и хранения. Приготовление белых соусов, режим варки и хранение.
25.	Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях. (1)	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии.
26.	Приготовление грибного соуса.	Приготовление основного грибного соуса, режимы варки, хранения
27.	Приготовление сметанных соусов	Приготовление сметанных соусов: сметанный основной соус, сметанный с луком, режим варки, хранение
28.	Приготовление молочных соусов	Приготовление молочных соусов: молочный сладкий, молочный средней густоты, соус молочный для запекания. Режим варки, хранение
29.	Приготовление супов-пюре: особенности приготовления, общие правила варки.	Технологический процесс приготовления супов-пюре из различных овощей. Приготовление супов-пюре из круп. Режимы варки и хранение.
30.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей, грибов и сыра	Приготовление сложных блюд из припущенных овощей. Приготовление сложных блюд из отварных овощей, грибов. Приготовление сложных блюд из тушеных овощей.
31.	Значение овощных и грибных блюд в питании	Ознакомление с горячим цехом: оборудованием, инвентарем, инструментами горячего цеха, организация рабочих мест, правила санитарии, техники безопасности на рабочем месте. Ознакомление с горячим цехом: оборудованием, инвентарем, инструментами горячего цеха, организация рабочих мест, правила санитарии, техники безопасности на рабочем месте. Контроль качества приготовленной продукции, требование нормативной документации. Контроль качества приготовленной продукции, требование нормативной документации Приготовление сложных блюд из припущенных овощей. Приготовление сложных блюд из отварных овощей, грибов. Приготовление сложных блюд из тушеных овощей. Приготовление сложных блюд из фаршированных овощей и грибов. Приготовление сложных блюд запеченных овощей грибов и сыра. Приготовление сложных блюд из жаренных овощей и грибов.
32.	Технологический процесс приготовления из фаршированных	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами

1	2	3
	запеченных жаренных овощей, грибов и сыра	стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Приготовление блюд из овощей крокеты картофельные, пудинг морковный (залеченный и паровой); фаршированные кабачки, перец, баклажаны и помидоры; грибы в сметанном соусе; овощи, припущенные в молочном соусе; картофель в молоке, солянка овощная и т.д. Подбор соусов к блюдам из овощей.
33.	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога	Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Решение ситуационных задач Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из; творога: творог с сахаром и сметаной, сырники со сметаной; вареники ленивые, вареники с творогом и со сметаной. Приготовлении массы для сырников, ленивых вареников, теста для вареников. Тепловая обработка. Выход, сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач
34.	Блюда из мяса и субпродуктов	Ознакомление с организацией рабочего места, правила санитарии, техники безопасности на рабочем месте, значение мясных блюд питания ассортимент сложные, горячие, кулинарной продукции из мяса.
35.	Блюда из птицы	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Требования к безопасности, риски в области процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции. Основные критерии и правила органолептической оценки качества горячей кулинарной продукции.
36.	Приготовление яично-масляных соусов	Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов: польского и его производных. Приготовление соуса голландского и его производных. Режим варки, ранение. Приготовление соуса сухарного, режим варки и хранения.
37.	Блюда из рыбы	Приготовление сложных блюд: рыба отварная, соус голландский, рыба по-польски с гарниром. Приготовление сложных блюд из припущенной рыбы: рыба в соусе белое вино, рыба по-русски. Приготовление сложных блюд из тушеной рыбы: рыба тушеная в томатном соусе с овощами. Приготовление сложного блюда: рыба жаренная основным

1	2	3
		способом с гарниром, правила подачи. Приготовление сложного блюда рыба жаренная фри, подбор гарнира правило отпуска. Овладение навыка по приготовлению рыбы запеченной по-московски. Правила подачи. Приготовление сложного блюда солянка рыбная на сковороде. Бракераж готового блюда. Приготовление блюд из рубленой массы: котлеты, биточки, тельное из рыбы с гарниром.
38.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .
39.	Характеристика сырья, организация его хранения	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
40.	Выполнение задания по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Разработка рецептов сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
41.	Подготовка к реализации готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления

1	2	3
		холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
42.	Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кондитерских изделий.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
43.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии	Охрана труда. Пожарная безопасность.
44.	Выполнение попризводственных работ по отделочным полуфабрикатам, фаршам, начинкам, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Сиропа: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных

1	2	3
		кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мاستика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки 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.
45.	Выполнение производственных работ по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и

1	2	3
		многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
46.	Выполнение производственных работ в приготовлении, подготовке и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1	2	3
		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки 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.
47.	Выполнение производственных работ по приготовлению, подготовке к реализации пирожных и тортов сложного	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления

1	2	3
	ассортимента	пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте

1	2	3
		оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
48.	Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии.
49.	Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
50.	Техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в

1	2	3
		соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Проведение текущей уборки 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.
51.	Выполнение производственных задач в приготовлении и хранении холодных десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Приготовление, оформление холодных десертов, сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления,

1	2	3
		безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных десертов, сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов, напитков на раздаче. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов, сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Проведение текущей уборки 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.
52.	Выполнение производственных задач в приготовлении и хранении горячих десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и

1	2	3
		расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Приготовление, оформление горячих десертов, сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов, на раздаче. Разработка ассортимента горячих десертов, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих десертов, напитков Проведение текущей уборки 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.
53.	Выполнение производственных задач в приготовление и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,

1	2	3
		последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных напитков. Проведение текущей уборки 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.
54.	Выполнение производственных задач в приготовлении и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом

1	2	3
		температуры подачи горячих десертов, напитков на раздаче Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разработка ассортимента горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих напитков. Проведение текущей уборки 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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
55.	Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии.
56.	Планирование работы исполнителей	1. Принципы и виды планирования работы бригады 2. Оперативное планирование работы бригады 3. Нормативно-технологическая документация оперативного планирования работы бригады. 4. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией 5. Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции. 6. Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения.
57.	Организация работы трудового коллектива	1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников общественного питания. 2. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания. 3. Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания. 4. Организация работы доготовочных цехов в предприятиях общественного питания. 5. Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного питания. 6. Организация работы вспомогательных производственных помещений в предприятиях общественного питания. 7. Организация работы линий раздачи.
58.	Оценка качества выполнения работ исполнителями	1. Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке качества выполненных работ. 2. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. 3. Дисциплинарные процедуры в подразделении. 4. Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников. 5. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом. 6. Методика расчета заработной платы.
59.	Учетно-отчетная документация	1. График работы. Табель учета рабочего времени. 2. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. 3. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.

При прохождении студентами практики в университете текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от университета,

с фиксацией результатов в журнале преподавателя и (или) журнале успеваемости в личном кабинете преподавателя в АСУ «БУКЭП» по пятибалльной системе.

При прохождении студентами практики в профильной организации текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от профильной организации, назначенный приказом ректора университета. В дневнике по практике в разделе 5 «Ежедневные записи» отметка о контроле выполнения заданий и видов проделанной работы студентами по темам практики проставляется путем подписи руководителя практики и записью «Выполнено(ы)».

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для текущего контроля успеваемости обучающихся представлены в приложении 1 к рабочей программе практики.

5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

Перечень заданий:

ПМ.01:

1. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
2. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования. Обработка грибов.
3. Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
5. Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
6. Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
7. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
8. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
9. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
10. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
13. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
14. Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения

ПМ.02

1. Порядок расчета за Составление таблиц «Виды сложных холодных закусок»,

«Требование к качеству легких закусок», «Сроки хранения канапе в зависимости от использованного гастрономического продукта».

2. Охарактеризуйте работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документации.

3. Составление таблицы дефектов для контроля качества приготовленных валаванов с различными гастрономическими товарами.

4. Составление технологических карт (индивидуальное задание)

5. Определение сложной холодной закуски по набору продуктов (индивидуальное задание).

6. Расчет выхода готовой продукции (канапе).

7. Заполнение таблицы «Виды сложных холодных закусок».

8. Заполнение таблицы «Требование к качеству легких закусок» по органолептическим показателям.

9. Заполнение таблицы «Сроки хранения канапе», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта

10. Составление таблицы «Правила эксплуатации оборудования и техники безопасности при приготовлении паштета в тесте.

11. Составление таблицы «Подбор посуды и инвентаря для приготовления паштета в тесте» услуги, расчет стоимости покупки (обеда). Заполнение таблицы «Требование к качеству сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы» по органолептическим показателям.

12. Заполнение таблицы «Сроки хранения сложных блюд из рыбы», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта. Заполнение таблицы «Виды сложных холодных соусов».

13. Заполнение таблицы «Требование к качеству сложных сливочных соусов» по органолептическим показателям.

14. Заполнение таблицы «сроки хранения соуса майонез» с указанием условий, продолжительности и температуры хранения

ПМ.03:

1. Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: борща Московского, рассольника Московского, солянки, супа овощного томления, требования к их качеству Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

2. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (биски), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы. Декорирование подачи супов-пюре. Подача и хранение.

3. Особенности супов-кремов. Требования к их качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование подачи супов-пюре. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

4. Приготовление гарниров к сложным супам; клецок из овощных масс, кнелей из мяса, рыбы, птицы, дичи, из ракообразных, чипсов, гренков с сыром, острых, «пай», блинчиков фледле, припущенных овощей. Требования к качеству.

5. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей из отварных и припущенных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

6. Технология приготовления сложных горячих блюд из жареных, запеченных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

7. Технология приготовления овощных рулетов, фаршированных овощей. Оформление

сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

8. Приготовление сложных блюд из грибов. Оформление сложных блюд из грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

9. Приготовление сложных блюд из сыра. Оформление сложных блюд из сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

10. Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной и жареной рыбы: осетрины отварной звеньями и целиком, обжарка из осетрины в водке, осетрины на вертеле, лосося жаренного на решетке гриля и др.

11. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

12. Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы и вареной на пару. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

13. Технология приготовления сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

14. Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы: карпа запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

15. Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы: щуки фаршированной, осетра, окуня горячего копчения целиком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.

16. Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, жигу из баранины, грудинки, лопатки. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

17. Технология приготовления сложных блюд из мяса: окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

18. Технология приготовления сложных блюд из мяса: мяса запеченного в тесте, в фольге и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

19. Приготовление сложных блюд из мяса: мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд.

20. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте и др. Требования к качеству.

21. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: утиной ножки конфи, жареной утиной грудки, утки горячего копчения, гуся, утки томленных в горшочке, вареного на пару или «овощной подушке» филе кур, фрикасе из филе кур и др. Требования к качеству.

22. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: суфле из печени, изделий из кнельной массы паровых или запеченных, утки тушеной в вине с фруктами или без них. Определение готовности и качества органолептическим способом.

23. Изучить гарниры и соусы к блюдам из домашней птицы.

24. Технология приготовления закусок и блюд из сыра: закуска из сыра и с сыром, сырной тарелки, сыра жареного, сырных шариков жареных во фритюре, фондю,

копченого сыра, сырного супа, сырного соуса.

25. Основные критерии оценки качества блюд из сыра. Органолептическая оценка готовности и качества блюд из сыра. Гарниры и соусы для блюд из сыра.

ПМ.04:

Технологические процессы приготовления.

1. Производственный инвентарь, инструменты, посуда и технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий;
3. Приготовление праздничного хлеба;
4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий;
5. Приготовление сложных видов печенья;
6. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
7. Режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
8. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Режим хранения отделочных полуфабрикатов;
9. Приготовление изделий из сахара;
10. Приготовление изделий из шоколада;
11. Приготовление праздничных тортов.
12. Органолептическая оценка качества продуктов и сырья, используемых для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Анализ выявленных дефектов.
13. Расчёт сырья используемый для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Перерасчёт сырья по формулам в зависимости влажности муки.
14. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Работа с каталогами технологического оборудования.
15. Подбор ассортимента горячих сложных хлебобулочных изделий в организациях общественного питания.
16. Подбор ассортимента кондитерских изделий в организациях общественного питания.

ПМ.05:

1. Организация рабочего места повара по приготовлению десертов;
2. Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов. Организация процессов приготовления сложных холодных десертов;
3. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом, терина кофейного, ягодного, муссов, тортов из замороженных муссов, бланманже миндального, крема ванильного, миндального, крема-брюле, крема-карамели, заварного молочно-шоколадного. Определение готовности;
4. Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада, щербетов и граните (щербетов лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод).
5. Холодные десерты с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырники кексы с ягодами и орехами, сырники пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Требования к качеству. Способы подачи.
6. Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом пай с лимонными меренгами, крем в комбинированном бисквите, бруштон и хрустиньи. Оформление сложных холодных десертов.
7. Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного.
8. Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и

ягод, сырного, шоколадно-орехового суфле на манной крупе.

9. Технология приготовления каши гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада, снежков в сливочном соусе. Требования к качеству.

10. Шоколадное, фруктовое фондю. Фламбированные десерты. Определение готовности и качества десертов органолептическим способом.

11. Соусы для холодных и горячих десертов. Особенности и варианты оформления и декорирования десертов

ПМ.06:

1. Тип предприятия, специализация, классность, вместимость, обрачиваемость места за день;

2. Структурная схема предприятия в зависимости от выполняемых функций;

3. Структура управления предприятием;

4. Структура управления персоналом;

5. Характеристика подразделений предприятия общественного питания;

6. Характеристика организационно-правовой формы предприятия;

7. Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.

8. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.

9. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.

10. Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами («Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»). Составление меню банкета-чая на 6, 8, 10, 12 чел. Составление меню банкета-фуршет на 80, 100, 120, 150 чел (по заданию преподавателя).

11. Расчет количества официантов для обслуживания, общей длины столов и их количества.

12. Составление заявки на столовую посуду, приборы и бельё для проведения банкета с полным обслуживанием официантами, банкетов: «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей», банкета-чая. Составление заявки на столовую посуду, приборы и бельё для проведения банкета фуршет).

ПМ.07:

1. Организационная форма и тип предприятия питания, его ставные функции. Структура аппарата правления.

2. Характеристика видов услуг, предоставляемых предприятием общественного питания.

3. Организации снабжения сырьём предприятий общественного питания.

4. Организация хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях питания.

5. Организация хранения продуктов с длительными сроками хранения на предприятиях питания.

6. Характеристика и ассортимент молочных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

7. Характеристика и ассортимент мясных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

8. Характеристика и ассортимент рыбных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

9. Характеристика и ассортимент овощей и фруктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

10. Ассортимент кулинарной продукции, производимой на предприятии питания. Составление меню.
11. Рецептура фирменных блюд предприятия питания. Технология их приготовления.
12. Краткая характеристика технологического процесса кулинарной обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
13. Процесс кратковременного хранения кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
14. Организация потребления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
15. Документация на продукцию общественного питания, производимую предприятием.
16. Оборудование для мойки сырья, столовых приборов, посуды, инвентаря и оборудования предприятий общественного питания.
17. Оборудование для измельчения твёрдых и пластических материалов, устанавливаемое на предприятиях общественного питания.
18. Оборудование для перемешивания тестообразных пластических масс и сыпучих материалов, используемое на предприятиях общественного питания.
19. Оборудование для варки, жарки и выпечки, используемое на предприятиях общественного питания.
20. Оборудование для охлаждения и замораживания продуктов и полуфабрикатов, используемое на предприятиях общественного питания.
21. Оборудование для хранения сырья и полуфабрикатов, кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.
22. Работа холодных цехов предприятий общественного питания.
23. Работа горячих цехов предприятий общественного питания.
24. Работа кондитерских цехов предприятий общественного питания.
25. Контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания.
26. Организация соблюдения техники безопасности на предприятиях общественного питания.
27. Планировка помещений предприятий питания и расстановка оборудования.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Отчет по практике (структура, содержание и оформление отчета)

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения. Отчет выполняется на белой бумаге формата А4.

Текст отчета должен быть выполнен на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе Microsoft Word. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman. Отчет выполняется на листах с одной стороны, разборчиво, аккуратно, четко. Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей:

- левое – 30 мм;
- правое – 10 мм;
- верхнее – 15 мм;
- нижнее – 20 мм.

Листы отчета подшиваются в папку-скоросшиватель; написанный текст рекомендуется тщательно проверить. Текст отчета подразделяется на отдельные разделы (вопросы), каждый из которых должен содержать заголовок, соответствующий содержанию.

1. Титульный лист

Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении практики и служит источником информации, необходимой для проверки и регистрации отчета.

На титульном листе отчета должны быть отражены следующие реквизиты:

- наименование вуза (Автономная некоммерческая организация высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права»);
- название кафедры, ответственной за прохождение практики;
- сведения о студенте-практиканте;
- сведения о руководителе практики от БУКЭП;
- год выполнения отчета.

2. Содержание

Содержание отчета о прохождении практики должно включать перечень всех вопросов, предназначенных для изучения согласно программе практики, приложения и индивидуальное задание с указанием номеров страниц, с которых начинаются указанные элементы отчета. В содержание отчета включается введение, основная часть, заключение

3. Приложения

В приложении к отчету должны содержаться материалы, имеющие отношение к содержанию отчета и деятельности объекта прохождения практики. На каждое приложение необходимо сделать ссылку в тексте отчета.

4. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание выдается практиканту руководителем практики от университета.

Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на кафедру, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на кафедру, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

6.2. Дневник прохождения практики (оформление дневника)

В ходе практики студент ведет заполнение дневника. Цель дневника – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В дневнике отражаются каждодневные итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы.

6.3. Аттестационный лист (Приложение)

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Аттестационный лист по _____ практике
вид практики

студент _____

ФИО

обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности СПО _____

Технология продукции общественного питания

наименование специальности

Прошел (ла) _____ практику

по профессиональному (ым) модулю(ям)

ПМ.01.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ. 02.00 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ. 03.00 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ. 04.00 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ. 05.00 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.07. 00 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и уровень формируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате прохождения практики Уровень освоения компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

6.4. Отзыв-характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период практики

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

ФИО обучающегося

в ходе освоения профессионального модуля приобрел (а) навыки и умения _____

Оценка за практику _____

Дата «__» _____ 20__ г.

подпись руководителя практики от университета ФИО,
должность

подпись ответственного лица от организации (базы практики) ФИО,
должность
МП

7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) - представлены в приложении 2 к рабочей программе практики.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1. Перечень учебной литературы и электронных ресурсов, необходимых для проведения практики

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1	Биоповреждаемость товаров	Трегубова, Н.В. , Кочкаров, Р.Х., Моргунова А.В., Дрижд Н.А., Динаев Э.К.	2019, Ставрополь : Издательско- информационный центр «Фабула»
2	Практикум по дисциплине «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» http://cdo/bupk.ru	Трегубова Н.В.	2017, Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
3	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов: практикум для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. - 58 с. http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B4ABDEE2F-E1BF-4CCB-A265-34201BEC6FE3%7D/%D0%A2%D1%80%D0%B5%D0%B3%D1%83%D0%91%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%9D_%D0%92._%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D1%85%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D0%B8_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8F%D1%87%D0%B8%D1%85_%D0%B4%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%BE%D0%B2._%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA%D1%83%D0%BC_%D0%A1%D0%9F%D0%9E.doc	Трегубова, Н.В.	2017, Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

4	Выполнение работ по профессии «Повар» [Текст]: Практикум для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / Э.К. Динаев, Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. - 56 с. http://www.bibl-buker.ru/tutor.htm	Динаев, Э.К.	2017, Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
5	Контроль качества продукции и услуг : Методические рекомендации по преподаванию дисциплины студентам специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». – Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. – 53 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Гречушкина - Сухорукова, Н.А.	2017, Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
6	Барное дело: учебное пособие / Н.В. Трегубова. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 62 с.	Трегубова, Н.В.	2018, Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
7	Карвинг. Электронный учебник.	Моргунова А.В., Трегубова Н.В.	2019, Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ	№ 30389-2013 от 13.07.2017	http://docs.cntd.ru/document/1200107325
2	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ	№ 30524-2013 от 01.01.2016	Москва: Стандартиформ, 2014
3	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ	№ 31988-2012 от 01.01.2015	Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии
4	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	ГОСТ	№ 31987-2012 от 01.01.2015	Москва: Стандартиформ, 2014
5	ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения	ГОСТ	№ 50646-2012 от 01.01.2014	http://www.gost.ru
6	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	ГОСТ	№ 53105-2008 от 18.12.2008	Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

- - <http://docs.cntd.ru/> - Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.
- - <http://t-torg.com/> - Технологии торговли.
- - https://www.rabota.ru/guide/dolzhnostnye_instruksii.html - Должностные инструкции по сферам деятельности.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- 1. Технологии электронного обучения.
- 2. Мультимедийные технологии.

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 8.1 Professional - ОС
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
- Office Standard 2010 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"
Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"
Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
- Office Standard 2013 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
- Libre Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение URL:<http://ru.libreoffice.org/>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Open Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение <https://www.openoffice.org/ru/>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- 7zip - Архиваторы: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение. URL:
<https://www.7-zip.org/>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Firefox Mozilla - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение GNU Lesser General Public License (LGPL) URL: <https://firefox.com/>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Sumatra PDF - ПО, предназначенное для просмотра и печати документов в форматах PDF, DjVu, FB2, ePub, MOBI, CHM, XPS, CBR/CBZ, для платформы Windows. Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL <https://www.sumatrapdfreader.org/free-pdf-reader.html>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Opera - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Microsoft WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine - ОС:
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт" Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.06.2020)
- Microsoft WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - ОС:
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт" Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.06.2020)
- Microsoft Office 2016 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - Офисные продукты:

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
 Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
 (дата обращения 25.06.2020)

- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
 Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
 Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
 Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
 Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Калькуляция блюд 3.4.4
 Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Мини Кулинария 2.1
 Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания
 Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc
 Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с
 12.07.2015 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
 (дата обращения 25.06.2020)
- Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с
 27.09.2016 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
 (дата обращения 25.06.2020)
- Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с
 27.07.2017 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
 (дата обращения 25.06.2020)
- Общепит-Учет 1.0.0
 ДЕМО-версия. (дата обращения 25.06.2020)
- Microinvest Order Assistant - Программа для автоматизации приема заказов от клиентов на
 приготовление блюд в ресторанах
 Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Abacre Restaurant Point of Sales (POS) - усовершенствованная программа для ведения
 ресторанного бизнеса
 ДЕМО-версия. (дата обращения 25.06.2020)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор ООО "НексМедиа" № 74- 06/2019 от 20.06.2019	с 01.09.2019 по 31.08.2020
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" № 18496476 от 06.05.2019	с 24.05.2019 по 31.08.2020

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
--------------	--	----------------------------

Справочная Правовая Система Консультант Плюс	Договор с ООО "КонсультантПлюс-СК" № 172/19 от 04.06.2019	с 01.07.2019 по 30.06.2020
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор с ООО "Ставропольский центр правовой поддержки предприятий"	с 27.05.2010 по бессрочно

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: предприятия оптовой и розничной торговли.

Оснащение рабочих мест на предприятиях практики:

- торговое оборудование и торговая мебель торговых залов и складских помещений;
- инструкции по технике безопасности и правилам эксплуатации торгового оборудования;
- торговый инвентарь;
- контрольно-кассовое и измерительное оборудование;
- ассортимент потребительских товаров;
- правила торговли и закон «О защите прав потребителей», необходимые для выполнения заданий методическое обеспечение.

12. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в университете обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) практика организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом состояния их здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях Белгородского университета кооперации, экономики и права.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению–слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; оборудование рабочего места видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению—слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- для инвалидов по слуху-слабослышающих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;
- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и

индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

Все дополнения и изменения вносятся до начала учебного года в лист «Дополнения и изменения к программе практики на 20__/20__ учебный год», который является неотъемлемой частью программы практики.

Автор(ы):	Кочкаров Р.Х.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Чурилова С.В.	Начальник управления торговли и заготовок	Ставропольский краевой союз потребительских обществ
Рецензент:	Трегубова Н.В.	Доцент	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии.
Протокол от 24.06.2020 г. № 5

Председатель комиссии



Дрижд Н.А.
Ф.И.О.

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 25.06.2020 г., протокол № 11а

Зав. кафедрой товароведения и технологии
общественного питания

проф.



Кочкаров Р.Х.

Декан факультета факультет среднего
профессионального
образования

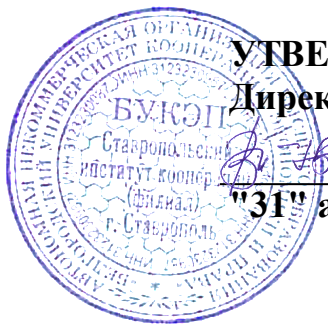


Торишный О.А.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

В.Н. Глаз **Глаз В.Н.**

"31" августа 2020 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2020/2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

"Производственная практика (по профилю специальности)"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Очная
Курс	3, 4
Семестр	6, 7
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

СТАВРОПОЛЬ 2020

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- 1. Технологии электронного обучения.
- 2. Мультимедийные технологии.

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 8.1 Professional - ОС
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
- Office Standard 2010 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"
Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"
Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
- Office Standard 2013 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
- Libre Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по
FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное
программное обеспечение URL:<http://ru.libreoffice.org/>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Open Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по
FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное
программное обеспечение <https://www.openoffice.org/ru/>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- 7zip - Архиваторы: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU
Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение. URL:
<https://www.7-zip.org/>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
как бесплатное программное обеспечение. URL:<https://www.google.com/chrome/>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Firefox Mozilla - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение GNU
Lesser General Public License (LGPL) URL:<https://firefox.com/>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- Sumatra PDF - ПО, предназначенное для просмотра и печати документов в форматах PDF, DjVu, FB2, ePub, MOBI, CHM, XPS, CBR/CBZ, для платформы Windows. Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL <https://www.sumatrapdfreader.org/free-pdf-reader.html>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Опера - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Microsoft WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine
- ОС:
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
- Microsoft WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - ОС:
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
- Microsoft Office 2016 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - Офисные продукты:
 - Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Калькуляция блюд 3.4.4
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Мини Кулинария 2.1
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с
12.07.2015 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с
27.09.2016 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с
27.07.2017 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
- Общепит-Учет 1.0.0
ДЕМО-версия. (дата обращения 31.08.2020)
- Microinvest Order Assistant - Программа для автоматизации приема заказов от клиентов на
приготовление блюд в ресторанах
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Abacre Restaurant Point of Sales (POS) - усовершенствованная программа для ведения
ресторанного бизнеса
ДЕМО-версия. (дата обращения 31.08.2020)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор ООО "НексМедиа" № 121- 08/2020 от 21.08.2020	с 01.09.2020 по 31.08.2021
BOOK.ru	Договор ООО "КноРус медиа" № 18501589 от 21.08.2020 г.	с 01.09.2020 по 31.08.2021
Троицкий мост	Договор ООО "ИТК Троицкий мост" № 5008/20С от 21.08.2020 г.	с 01.09.2020 по 31.08.2021

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор с ООО "Ставропольский центр правовой поддержки предприятий"	с 27.05.2010 по бессрочно

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

Все дополнения и изменения вносятся до начала учебного года в лист «Дополнения и изменения к программе практики на 20__/20__ учебный год», который является неотъемлемой частью программы практики.

Автор(ы):	Кочкаров Р.Х.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Чурилова С.В.	Начальник управления торговли и заготовок	Ставропольский краевой союз потребительских обществ
Рецензент:	Трегубова Н.В.	Доцент	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 31.08.2020 г., протокол № 12

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

проф.



Кочкаров Р.Х.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования



Торишный О.А.