**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**
**ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**

АНО ВО " БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП

Подписан: АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП
DN: ИНН ЮЛ=3123230987, OID.1.2.840.113549.1.9.2=3123230987-482643001-482604095000, E=buh@lki-lipetsk.ru, ИНН=482604095000, СНИЛС=01845541753, ОГРН=1113100000463, T=директор, OU=АУП, O="АНО ВО ""БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА""; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП", STREET="УЛ САДОВАЯ, ДОМ 116А", L=Белгород, S=31 Белгородская область, C=RU, G=Раиса Ильинична, SN=Бунеева, CN="АНО ВО ""БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА""; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП"
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2023.04.03 16:07:23+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.0.1

**УТВЕРЖДАЮ:**
**Директор института, профессор**
**Бунеева Р.И.**
**"11" сентября 2017 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 |

**ЛИПЕЦК 2017**

Вид практики Производственная практика (по профилю специальности)

Способ проведения практики Стационарная, выездная

Форма проведения практики дискретно по видам практики

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.Профессиональн ый 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. Учебная практика

2. Введение в специальность

3. Физиология питания
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
5. Охрана труда
6. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
7. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
8. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
9. Выполнение работ по профессии "Повар"

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

| *Модуль 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* |
|---|
| ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес<br>Уметь:<br>У1- планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;<br>У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной документации для осуществления профессиональной деятельности<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - навыками выполнения основных функциональных обязанностей |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество<br>Уметь:<br>У1 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - навыками решения производственных ситуаций по предприятию общественного питания. |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность<br>Уметь:<br>У1 - ориентироваться в решении производственных вопросах<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - владеть навыками производственных ситуаций, брать ответственность за решение |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития<br>Уметь:<br>У1 - ориентироваться в информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - навыками эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности<br>Уметь:<br>У1 -пользоваться информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности<br>Иметь практический опыт<br>Н1 -навыками информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности; |

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

Уметь:

У1 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса

У2 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса

Иметь практический опыт

Н1 - владеть в проведении инвентаризации предприятия

Н2- навыками проведения инвентаризации предприятия

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

Уметь:

У1- распределять производственную работу по требованию

Иметь практический опыт

Н1- навыками составления этапов рабочей деятельности

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

Уметь:

У1 - Способов профессионального и личностного развития, самообразования

Иметь практический опыт

Н1- осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Уметь:

У1 - контроля условий и сроков хранения товаров;

У2 - пользоваться нормативной документацией

Иметь практический опыт

Н1 - навыками составления технико-технологических карт для новой продукции

Н2-соблюдать условия и сроки хранения сырья и продукции;

ПК 1.1 Организовыватьподготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Уметь:

У1 -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;

Иметь практический опыт

Н1 - навыками расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;

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

Уметь:

У1 - -выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;

У2 - -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы ;

У3 - -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;

Иметь практический опыт

Н1 – навыками разработкиассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;

Н2 - навыками расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Уметь:

У1 -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;

У2 - -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;

Иметь практический опыт

Н1 - навыками расчета массы из птицы для изготовления полуфабрикатов;

Н2 - навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;

*Модуль 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

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

У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной документации для осуществления профессиональной деятельности

Иметь практический опыт

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 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

Иметь практический опыт

Н1 - навыками решения производственных ситуаций по предприятию общественного питания.

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

Уметь:

У1 - ориентироваться в решении производственных вопросах

Иметь практический опыт

Н1 - владеть навыками производственных ситуаций, брать ответственность за решение

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

Уметь:

У1 - ориентироваться в информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

Иметь практический опыт

Н1 - навыками эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Уметь:

У1 -пользоваться информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Иметь практический опыт

Н1 -навыками информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности;

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

Уметь:

У1 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса

У2 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса

Иметь практический опыт

Н1 - владеть в проведении инвентаризации предприятия

Н2- навыками проведения инвентаризации предприятия

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

Уметь:

У1- распределять производственную работу по требованию

Иметь практический опыт

Н1- навыками составления этапов рабочей деятельности

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

Уметь:

У1 - Способов профессионального и личностного развития, самообразования

Иметь практический опыт

Н1- осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Уметь:

У1 - контроля условий и сроков хранения товаров;

У2 - пользоваться нормативной документацией

Иметь практический опыт

Н1 - навыками составления технико-технологических карт для новой продукции

Н2 - соблюдать условия и сроки хранения сырья и продукции;

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

Знать:

31 - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса птицы, сложных холодных соусов;

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

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Навыки:

Н1 - навыками разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы;

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Навыки:

Навыками разработки ассортимента сложных блюд и соусов;

*Модуль 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

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

У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной документации для осуществления профессиональной деятельности

Иметь практический опыт

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 - планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

Иметь практический опыт

Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию общественного питания.

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

Уметь:

У1 - ориентироваться в решении производственных вопросах

Иметь практический опыт

Н1 - владеть навыками производственных ситуаций, брать ответственность за решение

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

Уметь:

У1 - ориентироваться в информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

Иметь практический опыт

Н1 - навыками эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Уметь:

У1- пользоваться информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Иметь практический опыт

Н1-навыками информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности;

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

Уметь:

У1 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса

У2 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса

Иметь практический опыт

Н1 - владеть в проведении инвентаризации предприятия

Н2-навыками проведения инвентаризации предприятия;

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

Уметь:

У1- распределять производственную работу по требованию

Иметь практический опыт:

Н1- навыками составления этапов рабочий деятельности производства;

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

Уметь:

У1 - Способов профессионального и личностного развития, самообразования

Иметь практический опыт:

Н1-Осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Уметь:

У1 - контроля условий и сроков хранения товаров;

У2 - пользоваться нормативной документацией

Иметь практический опыт

Н1 - навыками составления технико-технологических карт для новой продукции

Н2- соблюдать условия и сроки хранения сырья и продукции;

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Навыки:

Н1-навыками разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукцией;

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1 - приниматьорганизационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Навыки:

Н1- навыками приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

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

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1 -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра

Навыки:

Н1-навыками разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра;

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

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Навыки:

Н1 - навыками разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

*Модуль 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

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

У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной документации для осуществления профессиональной деятельности

Иметь практический опыт

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- планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

Иметь практический опыт

Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию общественного питания.

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

Уметь:

У1 - ориентироваться в решении производственных вопросах

Иметь практический опыт

Н1 - владеть навыками производственных ситуаций, брать ответственность за решение

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

Уметь:

У1 - ориентироваться в информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

Иметь практический опыт

Н1 - навыками эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Уметь:

У1- пользоваться информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Иметь практический опыт

Н1- навыками информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности;

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

Уметь:

У1 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса

У2 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса

Иметь практический опыт

Н1 - владеть в проведении инвентаризации предприятия

Н2-навыками проведения инвентаризации предприятия;

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

Уметь:

У1- распределять производственную работу по требованию

Иметь практический опыт:

Н1- навыками составления этапов рабочий деятельности производства;

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

Уметь:

У1 - Способов профессионального и личностного развития, самообразования

Иметь практический опыт:

Н1-Осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Уметь:

У1 - контроля условий и сроков хранения товаров;

У2 - пользоваться нормативной документацией

Иметь практический опыт

Н1 - навыками составления технико-технологических карт для новой продукции

Н2- соблюдать условия и сроки хранения сырья и продукции;

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

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

Навыки: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

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

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

Навыки:

Н1 - навыками организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Навыки:

Н1- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий;

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

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Навыками:

Н1-навыками приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

*Модуль 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

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

У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной документации для осуществления профессиональной деятельности

Иметь практический опыт

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- планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

Иметь практический опыт

Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию общественного питания.

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

Уметь:

У1 - ориентироваться в решении производственных вопросах

Иметь практический опыт

Н1 - владеть навыками производственных ситуаций, брать ответственность за решение

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

Уметь:

У1 - ориентироваться в информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

Иметь практический опыт

Н1 - навыками эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Уметь:

У1- пользоваться информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Иметь практический опыт

Н1- навыками информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности;

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

Уметь:

У1 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса

У2 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса

Иметь практический опыт

Н1 - владеть в проведении инвентаризации предприятия

Н2-навыками проведения инвентаризации предприятия;

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

Уметь:

У1- распределять производственную работу по требованию

Иметь практический опыт:

Н1- навыками составления этапов рабочий деятельности производства;

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

Уметь:

У1 - Способов профессионального и личностного развития, самообразования

Иметь практический опыт:

Н1-Осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Уметь:

У1 - контроля условий и сроков хранения товаров;

У2 - пользоваться нормативной документацией

Иметь практический опыт

Н1 - навыками составления технико-технологических карт для новой продукции

Н2- соблюдать условия и сроки хранения сырья и продукции;

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов;

Навыки:

Н1 - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Знания:

З1 - ассортимента сложных горячих десертов

Умения:

У1 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;

У2 - органолептически оценивать качество продуктов;

Навыки:

Н1- расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;

*Модуль 6 Организация работы структурного подразделения*

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Уметь:

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

У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной документации для осуществления профессиональной деятельности

Иметь практический опыт

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- планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

Иметь практический опыт

Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию общественного питания.

| |
|---|
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность<br>Уметь:<br>У1 - ориентироваться в решении производственных вопросах<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - владеть навыками производственных ситуаций, брать ответственность за решение |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития<br>Уметь:<br>У1 - ориентироваться в информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - навыками эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности<br>Уметь:<br>У1- пользоваться информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности<br>Иметь практический опыт<br>Н1- навыками информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности; |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями<br>Уметь:<br>У1 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса<br>У2 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - владеть в проведении инвентаризации предприятия<br>Н2-навыками проведения инвентаризации предприятия; |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий<br>Уметь:<br>У1- распределять производственную работу по требованию<br>Иметь практический опыт:<br>Н1- навыками составления этапов рабочий деятельности производства; |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации<br>Уметь:<br>У1 - Способов профессионального и личностного развития, самообразования<br>Иметь практический опыт:<br>Н1-Осознанно планировать повышение квалификации; |

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Уметь:

У1 - контроля условий и сроков хранения товаров;

У2 - пользоваться нормативной документацией

Иметь практический опыт

Н1 - навыками составления технико-технологических карт для новой продукции

Н2- соблюдать условия и сроки хранения сырья и продукции;

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

Знать:

З1 - табель учета рабочего времени работников

Уметь:

У1 - рассчитывать выход продукции в ассортименте;

Иметь практический опыт

Н1 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

Знать:

З1 - работы структурного подразделения (бригады);

Уметь:

У1 - рассчитывать выход продукции в ассортименте

Иметь практический опыт

Н1 - навыками принятия управленческих решений

Н2 - планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

Знать:

З1 - первичные документы по учету рабочего времени, выработки,

Уметь:

У1 - применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения;

Иметь практический опыт

Н1 - формы обучения персонала;

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Умения:

У1 - организационно-правовые формы юридических лиц;

Навыки:

Н1-понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

*Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)*

Знания:

З1 - расчета выхода продукции

Умения:

У1 - методику расчета выхода продукции

Навыки:

Н1-методики расчета экономических показателей, калькуляционных карт;

| |
|---|
| *Модуль 7 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих* |
| ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес<br>Уметь:<br>У1- планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;<br>У2 - использовать источники нормативно-технической и законодательной документации для осуществления профессиональной деятельности<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - навыками выполнения основных функциональных обязанностей |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество<br>Уметь:<br>У1- планировать и выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - - навыками решения производственных ситуаций по предприятию общественного питания. |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность<br>Уметь:<br>У1 - ориентироваться в решении производственных вопросах<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - владеть навыками производственных ситуаций, брать ответственность за решение |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития<br>Уметь:<br>У1 - ориентироваться в информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - навыками эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями<br>Уметь:<br>У1 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса<br>У2 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - владеть в проведении инвентаризации предприятия<br>Н2-навыками проведения инвентаризации предприятия; |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации<br>Уметь:<br>У1 - Способов профессионального и личностного развития, самообразования<br>Иметь практический опыт:<br>Н1-Осознанно планировать повышение квалификации; |

| |
|---|
| ПК 1.1 Организовыватьподготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции<br>Уметь:<br>У1 - -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - навыками расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; |
| ПК 1.2 Организовыватьподготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции<br>Уметь:<br>У1 - -выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;<br>У2 - -органолептически оценивать качество продуктов иготовых полуфабрикатов из рыбы ;<br>У3 - -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;<br>Иметь практический опыт<br>Н1 – навыками разработкиассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;<br>Н2 - навыками расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; |
| ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции<br>Уметь:<br>У1- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;<br>У2 -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;<br>Иметь практический опыт<br>Н1 - навыками расчета массы из птицы для изготовления полуфабрикатов;<br>Н2 - навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; |

## 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

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

| Наименование этапа (раздела, темы) | Всего часов | Семестры | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 2 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях. (1) | 6 | | | | 3 | 3 |
| Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | 12 | | | | 6 | 6 |
| Техника безопасноти на предприятии. | 6 | | | | 6 | 0 |
| Организация рабочего места. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов и его хранение. | 12 | | | | 12 | 0 |
| Выполнение задания ( заказа)по приготовлению полуфабрикатов | 18 | | | | 18 | 0 |
| Подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов приготовление из них полуфабрикатов | 18 | | | | 18 | 0 |
| Подготовка экзотических и редких видов рыб, приготовление полуфабрикатов из них. Хранение обработанного сырья. | 18 | | | | 18 | 0 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Подготовка редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | 18 | | | | 18 | 0 |
| Подготовка мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов из них. | 18 | | | | 18 | 0 |
| Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 18 | | | | 18 | 0 |
| Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 18 | | | | 18 | 0 |
| Дифференцированный зачет (ДЗ) | - | | | | + | 0 |
| *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* | | | | | | |
| Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии. | 6 | | | | 0 | 6 |
| Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд | 30 | | | | 0 | 30 |
| Характеристика сырья, организация его хранения | 36 | | | | 0 | 36 |
| Выполнение задания по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 36 | | | | 0 | 36 |
| Подготовка к реализации готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 36 | | | | 0 | 36 |
| Дифференцированный зачет (ДЗ) | + | | | | 0 | + |
| *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* | | | | | | |
| Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях. (1) | 6 | | | | 0 | 6 |
| Приготовление супов назначение, классификация по различным признакам. | 6 | | | | 0 | 6 |
| Приготовление заправочных супов особенности, общие правила варки. | 6 | | | | 0 | 6 |
| Приготовление супов-пюре: особенности приготовления, общие правила варки. | 6 | | | | 0 | 6 |
| Приготовление прозрачных супов: особенности , общие правила варки. | 6 | | | | 0 | 6 |
| Приготовление молочных супов: особенности, общие правила варки. | 6 | | | | 0 | 6 |
| Приготовление холодных и сладких супов | 6 | | | | 0 | 6 |
| Приготовление соусов; классификация, ассортимент | 6 | | | | 0 | 6 |
| Приготовление красного и белого соуса | 12 | | | | 0 | 12 |
| Приготовление яично-масляных соусов | 12 | | | | 0 | 12 |
| Приготовление грибного соуса. | 12 | | | | 0 | 12 |
| Приготовление сметаных соусов | 6 | | | | 0 | 6 |
| Приготовление молочных соусов | 6 | | | | 0 | 6 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушенных овощей, грибов и сыра | 12 | | | | 0 | 12 |
| Значение овощных и грибных блюд в питании | 12 | | | | 0 | 12 |
| Технологический процесс приготовления из фаршированных запеченных жаренных овощей, грибов и сыра | 12 | | | | 0 | 12 |
| Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога | 12 | | | | 0 | 12 |
| Блюда из мяса и субпродуктов. | 12 | | | | 0 | 12 |
| Блюда из птицы | 12 | | | | 0 | 12 |
| Блюда из рыбы | 12 | | | | 0 | 12 |
| Дифференцированный зачет (ДЗ) | + | | | | 0 | + |
| *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | | | | | | |
| Выполнение попризводственных работ по отделочным полуфабрикатам, фаршам, начинкам, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 12 | | | | 6 | 6 |
| Выполнение работ по технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 18 | | | | 18 | 0 |
| Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, тест | 18 | | | | 18 | 0 |
| Выполнение работ по приготовлению супов и соусов | 18 | | | | 18 | 0 |
| Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы | 22 | | | | 22 | 0 |
| Выполнение работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы | 22 | | | | 22 | 0 |
| Выполнение работ по приготовлению и оформлению холодных блюд | 22 | | | | 22 | 0 |
| Выполнение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд и десертов. | 18 | | | | 18 | 0 |
| Дифференцированный зачет (ДЗ) | + | | | | + | 0 |
| 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 |
| 1. | Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях. (1) | Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии. |
| 2. | Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.<br>Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства<br>Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий<br>Технологическая документация, порядок ее разработки.<br>Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления<br>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.<br>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кондитерских изделий. |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | |
| 3. | Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях. (1) | Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии. |
| 4. | Выполнение работ по технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | Механическая кулинарная обработка овощей.<br>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов.<br>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы. |

| | | |
|---|---|---|
| 5. | 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.<br>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.<br>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 |
| | Выполнение работ по приготовлению супов и соусов | Готовить бульоны и отвары.<br>Готовить простые супы.<br>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.<br>Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы. |
| | Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы | Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.<br>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом |
| | Выполнение работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.<br>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.<br>Готовить и оформлять простые, сложные блюда из мяса и мясных продуктов.<br>Готовить и оформлять простые, сложные блюда из домашней птицы. |
| | Выполнение работ по приготовлению и оформлению холодных блюд | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.<br>Готовить и оформлять салаты.<br>Готовить и оформлять простые, сложные холодные закуски.<br>Готовить и оформлять простые, сложные холодные блюда. |
| | Выполнение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд и десертов. | Производить подготовку полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов.<br>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов.<br>Готовить и оформлять простые, сложные холодные и горячие сладкие блюда и десерты. |
| | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | |
| | Техника безопасноти на предприятии. | Охрана труда. Пожарная безопасность. |
| | Организация рабочего места. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов и его хранение. | Технологические принципы производства кулинарной продукции.<br>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов,<br>Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. |

| | | |
|---|---|---|
| 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. |
| 14. | 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.<br>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 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 гри-'бов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.<br>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.<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос |

| | | |
|---|---|---|
| 15. | 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<br>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.<br>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.<br>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. |
| 16. | 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.<br>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями кприготовлению блюд.<br>Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрьггие раковин устриц.<br>Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабовв мягком панцире, улиток, кпамсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных<br>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.<br>Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |

| | | |
|---|---|---|
| 17. | 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.<br>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 подготовленногомяса 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 поросячьих 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, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>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.<br>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.<br>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. |

| | | |
|---|---|---|
| 18. | 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<br>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).<br>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.<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>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.<br>Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>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.<br>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. |

| | | |
|---|---|---|
| 19. | Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы.<br>Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>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.<br>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. |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | |
| 20. | Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях. (1) | Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии. |
| 21. | Приготовление супов назначение, классификация по различным признакам. | Ознакомление с видами поступающего сырья, органолептическая оценка качества, наличие сертификата на сырье. Инструктаж по технике безопасности.<br>Ознакомление с горячим цехом, с отделение производство супов организация рабочего места. |
| 22. | Приготовление заправочных супов особенности, общие правила варки. | Приготовление бульонов. Режимы варки, хранение.<br>Приготовление заправочных супов: щей, борщей. Режим варки, хранение. |
| 23. | Приготовление супов-пюре: особенности приготовления, общие правила варки. | Технологический процесс приготовления супов-пюре из различных овощей.<br>Приготовление супов-пюре из круп. Режимы варки и хранение. |

| | | |
|---|---|---|
| 24. | Приготовление прозрачных супов: особенности, общие правила варки. | Ознакомление с рабочим местом повара по приготовления соусов. Ознакомление с видами поступающего сырья, органолептическая оценка качества, наличие сертификата на сырье.<br>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. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов: польского и его производных.<br>Приготовление соуса голландского и его производных. Режим варки, ранение.<br>Приготовление соуса сухарного, режим варки и хранения.<br>Приготовление основного грибного соуса, режимы варки, хранения.<br>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. |
| 25. | Приготовление молочных супов: особенности, общие правила варки. | Приготовление молочных супов из круп и макаронных изделий . Режимы варки , хранение. |
| 26. | Приготовление холодных и сладких супов | Технологический процесс приготовления холодных, супов: окрошки свекольника.<br>Технология приготовление сладких супов из свежих и сушенных фруктов. Режимы варки, хранения. |
| 27. | Приготовление соусов; классификация, ассортимент | Ознакомление с рабочим местом повара по приготовления соусов. Ознакомление с видами поступающего сырья, органолептическая оценка качества, наличие сертификата на сырье. |
| 28. | 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.<br>Приготовление белых соусов, режим варки и хранение. |
| 29. | Приготовление яично-масляных соусов | Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов: польского и его производных.<br>Приготовление соуса голландского и его производных. Режим варки, ранение.<br>Приготовление соуса сухарного, режим варки и хранения. |
| 30. | Приготовление грибного соуса. | Приготовление основного грибного соуса, режимы варки, хранения. |
| 31. | Приготовление сметанных соусов | Приготовление сметанных соусов: сметанный основной соус, сметанный с луком , режим варки, хранение |
| 32. | Приготовление молочных соусов | Приготовление молочных соусов: молочный сладкий, молочный средней густоты, соус молочный для запекание. Режим варки, хранение |
| 33. | 2 Технол огический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушенных овощей, грибов и сыра | Приготовление сложных блюд из припущенных овощей.<br>Приготовление сложных блюд из отварных овощей, грибов.<br>Приготовление сложных блюд из тушенных овощей. |

| | | |
|---|---|---|
| 34. | 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 тушенных 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. |
| 35. | Технологический процесс приготовления из фаршированных запеченных жаренных овощей, грибов и сыра | 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). 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 мо-`лочном соусе; картофель в молоке, солянка овощная и т.д. Подбор соусов к блюдам из овощей. |

| | | |
|---|---|---|
| 36. | Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога | Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Решение ситуационных задач<br>Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Решение ситуационных задач<br>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<br>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 |
| 37. | 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. |
| 38. | 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 |
| 39. | Блюда из рыбы | Приготовление сложных блюд: рыба отварная, соус голландский , рыба по -польски с гарниром<br>Приготовление сложных блюд из припущенной рыбы: рыба в соусе белое вино, рыба по-русски<br>Приготовление сложных блюд из тушенной рыбы: рыба тушенная в томатном соусе с овощами<br>Приготовление сложного блюда: рыба жаренная основным способом с гарниром , правила подачи<br>Приготовление сложного блюда рыба жаренная фри, подбор гарнира правило отпуска<br>Овладение навыка по приготовлению рыбы запеченной по-московски .правила подачи<br>Приготовление сложного блюда солянка рыбная на сковороде. Бракераж готового блюда<br>Приготовление блюд из рубленной массы котлеты, биточки , тельное из рыбы с гарниром . |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | | |
| 40. | Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии. | Охрана туда.Пожарная безопасность. |
| 41. | 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).<br>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.<br>Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование |
| 42. | 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.<br>Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки |
| 43. | 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 рецептур сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 44. | 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 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.<br>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>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.). |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |

| | | |
|---|---|---|
| 45. | Выполнение поприводственных работ по отделочным полуфабрикатам, фаршам, начинкам, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Сиропы: 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 кондитерских изделий.<br>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<br>Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.<br>Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>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<br>Мастика (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<br>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.<br>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>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.<br>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.<br>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и |

| | | |
|---|---|---|
| 46. | Выполнение производственных работ по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>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<br>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>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.<br>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. |

| | | |
|---|---|---|
| 47. | Выполнение производственных работ в приготовлени, 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<br>Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», -полипного, 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.<br>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.<br>Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения<br>Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.<br>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>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.<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>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.<br>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. |

| | | |
|---|---|---|
| | | мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>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).<br>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.<br>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и |
| 48. | Выполнение производственных работ по приготовлению, подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.<br>Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.<br>Рецептуры, технология приготовления 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.<br>Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных.<br>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.<br>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>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.<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>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.<br>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>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).<br>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.<br>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>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 | | |
| 49. | Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях. | Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии. |
| 50. | 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.<br>Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.<br>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.<br>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.<br>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>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 |
| 51. | 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.<br>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.<br>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации<br>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>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<br>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>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 холодных десертов сложного ассортимента | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.<br>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.<br>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, витамикса, 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 холодны 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 (HACCP).<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>Оценка качества холодных десертов, сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов, напитков на раздаче.<br>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>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.<br>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>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:<br>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 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.<br>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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.<br>Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколаднофруктового 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.<br>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 расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>Оценка качества горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов, на раздаче.<br>Разработка ассортимента горячих десертов, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>Разработка, адаптация рецептур 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 |
| 54. | 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.<br>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.<br>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.<br>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 (HACCP).<br>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.<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>Оценка качества холодных напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче<br>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>Расчет стоимости холодных напитков.<br>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты |
| 55. | 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.<br>Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).<br>Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.<br>Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.<br>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 (HACCP).<br>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.<br>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>Оценка качества горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов, напитков на раздаче<br>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.<br>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>Расчет стоимости горячих напитков Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты |
| Организация работы структурного подразделения | | |
| 56. | Планирование работы исполнителей | 1 Принципы и виды планирования работы бригады<br>2 Оперативное планирование работы бригады<br>3 Нормативно-технологическая документация оперативного планирования<br>работы бригады.<br>4 Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой<br>продукцией<br>5 Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой<br>продукции<br>6 Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения |
| 57. | Организация работы трудового коллектива | 1 .Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников<br>общественного питания<br>2 Производственная инфраструктура предприятий общественного питания<br>3 Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного<br>питания<br>4 Организация работы доготовочных цехов в предприятиях общественного<br>питания<br>5 Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного |
| 58. | Оценка качества выполнения работ исполнителями | 1 .Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке<br>качества выполненных работ<br>2 Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады<br>3 Дисциплинарные процедуры в подразделении<br>4 Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников<br>5 Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом.<br>6 Методика расчета заработной платы |

| | | |
|---|---|---|
| 59. | Учетно-отчетная документация | 1. График работы. Табель учета рабочего времени.<br>2. Порядок оформления табеля учета рабочего времени<br>3. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность<br>бригадира |

При прохождении студентами практики в институте текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от института, 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 директора института. 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. Требование 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»
2.0характеризуйте работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
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, гренок с сыром, острых, «пай», блинчиков фледле, припущенных овощей. Требования к качеству.

5. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей из отварных и припущеных 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 запеченой 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, жиго 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.

19. 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 приготовление сложных блюд из домашней птицы: утиной ножки конфи, жареной утиной грудки, утки горячего копчения, гуся, утки томленых в горшочке, вареного на пару или «овощной подушке» филе кур, фрикасе из филе кур и др. Требования к качеству.
22. Технология приготовление 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 приготовление 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 хранении 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).
5Холодные десерты с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырные пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Требования к качеству. Способы подачи.
6Приготовление 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 комбенированном бисквите, брушетон 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, шоколадноорехового 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, оборачиваемость 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 хранении 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.
10Ассортимент 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 перемешивании тестообразных пластических масс и сыпучих материалов, используемое на предприятиях общественного питания.
19.0борудование 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»Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП);
- название кафедры, ответственной за прохождение практики;
- сведения о студенте-практиканте;
- сведения о руководителе практики от ЛИК;
- 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 института.

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» ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

АТТЕСТАЦИОННЬШ 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 | Технология разработки стандартов и нормативных документов : учебное пособие / В.В. Колтунов, И.А. Кузнецова, Ю.П. Попов. — Москва : КноРус, 2013. — 207 с https://www.book.ni/book/917678 | Колтунов В.В. | 2013, КноРус |
| 2 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб, для СПО / И. П. Самородова 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2015 - 192с. | Самородова И.П. | 2015, Москва |
| 3 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учеб, для СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016 - 384с. | Бурчакова И.Ю. | 2016, Москва |
| 4 | Справочник повара : Учеб, пособие для СПО / А. Т. Васюкова 2-е изд.- М.: Дашков и К, 2016 - 496с. | Васюкова А.Т. | 2016, Москва |
| 5 | Кулинарная характеристика блюд : учеб, пособие для СПО / С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина 6-е изд., стер.- М. : Академия, 2014 - 192с. | Козлова С.Н. | 2014, Москва |
| 6 | Производственное обучение профессии "Повар": учеб, пособие для СПО. В 4 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 - Ч. 3 : Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. - 110 с. | В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова | 2014, Москва |
| 7 | Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь: учеб, пособие для СПО. В 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2015 - Ч. 1. - 48 с. | | 2015, Москва |
| 8 | Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб, для СПО и высш. образования / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Форум, 2015 - 480с. | Гайворонский К.Я. | 2015, Москва |
| 9 | Повар : Учеб, пособие для СПО / Л. Г. Шатун 3-е изд.- М. : Дашков и К, 2015 - 320с. | Шатун Л.Г. | 2015, Москва |
| 10 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб, пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко 8- е изд., стер.- М.: Академия, 2014 - 510с. | Харченко Н.Э. | 2014, Москва |
| 11 | Технология приготовления пищи. Практикум : учеб, пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко , Л. Г. Чеснокова 8-е изд., стер.- М. : Академия, 2016 - 303с. | Харченко Н.Э. | 2016, Москва |
| 12 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб, для СПО / И. П. Самородова- М.: Академия, 2014 - 128с. | Самородова И.П. | 2014, Москва |
| 13 | Производственное обучение профессии "Кондитер" : учеб, пособие для нач. проф. образования. В 2 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова и др.- 8-е изд., стер. - М.: Академия, Ч. 1. - 2016 - 205с. | | 2016, Москва |
| 14 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учеб, для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис 14-е изд., стер.- М.: Академия, 2016 - 336с. | Бутейкис Н.Г. | 2016, Москва |
| 15 | Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб, пособие для СПО / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева- М.: Академия, 2014 - 64с. | Потапова И.И. | 2014, Москва |

8.2. Перечень нормативных документов

| N п/п | Наименование официального документа | Вид документа | Дата принятия, номер | Источник официального опубликования |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения | ГОСТ | № 50646-2012 от 01.01.2014 | http://www.gost.ru |
| 2 | ГОСТ 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. 4.1 Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям» | ГОСТ | №54607.1-2011 от 24.11.2014 | Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии |
| 3 | ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания | ГОСТ | №53106-2008 от 18.05.2017 | |
| 4 | Оборудование для предприятий общественного питания. Контейнеры. Основные размеры | Госстандарт | № 30293-95 от 01.01.1997 | |
| 5 | Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. | ГОСТ | №31987-2012 от 01.01.2015 | Москва: Стандартинформ, 2014 |
| 6 | Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования | ГОСТ | №30389-2013 от 01.01.2016 | Москва: Стандартинформ, 2014 |
| 7 | ГОСТ Р 53105-2008 Технологиче-ские документы на продукцию обще-ственного пита-ния. Общие требо-вания к оформлению, построению и содержанию | ГОСТ | №53105-2008 от 18.05.2017 | |
| 8 | Услуги общественного питания. Требования к персоналу | ГОСТ | №30524-2013 от 01.01.2016 | Москва: Стандартинформ, 2014 |
| 9 | 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 |

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

-1 .www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество» (дата обращения 04.04.2016 год)

- 2.http://pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном» (дата обращения 04.04.2016 год)
- 3.www.pitportal.ru - Весь общепит России (дата обращения 04.04.2016 год)
- 4.povarenok.ru - Кулинарные рецепты. Горячие блюда(дата обращения 04.04.2016 год)
- 5.Ozd.ru>kulinariya_i_produkty_pitaniya...zakuski.html «Рецепты холодных блюд и закусок» (дата обращения 04.04.2016 год)

- 6.patenty.info>zakuska/holodnie-zakuski «Кулинарная книга» (дата обращения 04.04.2016 год)

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

### 10.1. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ,ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ДАННОЙ ПРАКТИКИ

- мультимедийные технологии

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows XP Professional - Клиентская операционная система
  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно.
  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18299371. Лицензия с 20.10.2004 по бессрочно.
  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18116988. Лицензия с 31.08.2004 по бессрочно.
- Microsoft Windows Professional 7 Russian - Клиентская операционная система
  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №14/11 от 01.11.2011. Лицензия с 17.10.2011 по бессрочно.
  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №06/12 от 04.05.2012. Лицензия с 10.05.2012 по бессрочно.
- Архиватор 7-Zip - Свободно распространяемое ПО. Официальный сайт – http://www.7-zip.org. Способ распространения – freeware (бесплатно)
  Свободное ПО.
- Microsoft Word 2007 - Текстовый процессор
  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно.
  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно.
- Microsoft Excel 2007 - Табличный процессор
  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно.
  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно.
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате pdf. Свободно распространяемое ПО. Официальный сайт – https://get.adobe.com/ru/reader. Способ распространения – freeware (бесплатно)
  Свободное ПО.
- Google Chrome - Свободно распространяемый интернет-браузер. Официальный сайт – https://google.com/chrome/browser. Способ распространения – freeware (бесплатно)
  Свободное ПО.
- Internet Explorer - Интернет-браузер в составе операционной системы Windows
  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18299371. Лицензия с 20.10.2004 по бессрочно.

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно.

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18116988. Лицензия с 31.08.2004 по бессрочно.

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №06/12 от 04.05.2012. Лицензия с 10.05.2012 по бессрочно.

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №14/11 от 01.11.2011. Лицензия с 17.10.2011 по бессрочно.

- Mozilla Firefox - Свободно распространяемый интернет-браузер. Официальный сайт – https://firefox.com. Способ распространения – freeware (бесплатно)

Свободное ПО.

**10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)**

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО «НексМедиа» № 125 -04/16 от 22.04. 2016 г. | с 01.06.2016 по 31.08.2017 |
| КнигаФонд | Договор с ООО «Директ-Медиа» № 126-04/16 от 22.04. 2016 г. | с 01.06.2016 по 31.08.2017 |
| BOOK.ru | Договор с ООО «КноРус медиа» №11241584 от 16.02.2016 г. | с 16.02.2016 по 20.02.2017 |

**10.4. Электронная информационно-образовательная среда**

*https://my.bukep.ru:447/Home*

**10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

**Информационно-справочные системы:**

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| Система ГАРАНТ (ГАРАНТ-Профессионал) | Договор с ООО «Гарант-Сервис» № 13112015/НИС от 01.02.2016 г. | с 01.02.2016 по 31.12.2016 |

**Современные профессиональные базы данных:**

– Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации – http://www.mon.gov.ru

– Федеральный портал «Российское образование» – http://www.edu.ru

– Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – http://window.edu.ru

– Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – http://school-collection.edu.ru

– Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – http://fcior.edu.ru .

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

Базой практики являются современные действующие предприятия общественного питания, которые оснащены современными видами оборудования, применяют новейшие технологии и инновационные методы производства продукции общественного питания, выпускающие широкий ассортимент качественной кулинарной продукции сложного

приготовления.

ООО «ПолМедведя»,
ООО «Вкусная жизнь»,
ООО «Трактир на Базарной»,
ООО «Маркеато»,
ООО «Центурион Люкс»,
ООО «Амстердам»

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

В случае обучения в институте 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 Липецкого института кооперации (филиал) БУКЭП.

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-слабослышащих:* 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 17 /20 18 учебный год», который является неотъемлемой частью программы практики.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Автор (ы): | Бакулина О.Д. | Старший преподаватель | Кафедра товароведно-технологических дисциплин |
| | Хомутинников Е.И. | Директор | ООО «Полмедведя» |
| Рецензент: | Горелова И.Е. | Доцент | Кафедра товароведно-технологических дисциплин |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 11.09.2017 г., протокол № 2

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии.
Протокол от 11.09.2017 г. № 2

Председатель комиссии подпись Горелова И.Е.
Ф.И.О.

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин.
Протокол от 11.09.2017 г. №2

Зав. кафедрой
товароведно-технологических дисциплин _____ Р.И. Бунеева

Декан факультета среднего
профессионального образования _____ О.В. Ермолова

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**
**ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**

**УТВЕРЖДАЮ:**
**Директор института, профессор**
**_____ Р.И.Бунеева**
**«30» августа 2018 г.**

# ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ НА 2018/2019 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 |

**ЛИПЕЦК 2018**

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

**10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ**

- технологии электронного обучения
- мультимедийные технологии

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows XP Professional - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно.

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18299371. Лицензия с 20.10.2004 по бессрочно.

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18116988. Лицензия с 31.08.2004 по бессрочно.

- Microsoft Windows Professional 7 Russian - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №14/11 от 01.11.2011. Лицензия с 17.10.2011 по бессрочно.

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №06/12 от 04.05.2012. Лицензия с 10.05.2012 по бессрочно.

- Архиватор 7-Zip - Свободно распространяемое ПО. Официальный сайт – http://www.7-zip.org. Способ распространения – freeware (бесплатно)

  Свободное ПО.

- Microsoft Word 2007 - Текстовый процессор

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно.

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно.

- Microsoft Excel 2007 - Табличный процессор

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно.

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно.

- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате pdf. Свободно распространяемое ПО. Официальный сайт – https://get.adobe.com/ru/reader. Способ распространения – freeware (бесплатно)

  Свободное ПО.

- Google Chrome - Свободно распространяемый интернет-браузер. Официальный сайт – https://google.com/chrome/browser. Способ распространения – freeware (бесплатно)

  Свободное ПО.

- Internet Explorer - Интернет-браузер в составе операционной системы Windows

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18299371. Лицензия с 20.10.2004 по бессрочно.

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно.

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18116988. Лицензия с 31.08.2004 по бессрочно.

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №06/12 от 04.05.2012. Лицензия с 10.05.2012 по бессрочно.

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №14/11 от 01.11.2011. Лицензия с 17.10.2011 по бессрочно.

- Mozilla Firefox - Свободно распространяемый интернет-браузер. Официальный сайт – https://firefox.com. Способ распространения – freeware (бесплатно)

Свободное ПО.

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса стандартный - Антивирусное программное средство

Коммерческая лицензия. Договор с ООО «Южная Софтверная Компания» № ЮС-2017-01037 от 25.10.2017 г.. Лицензия с 02.11.2017 по 08.12.2018

**10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)**

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| КнигаФонд | Договор с ООО «Директ-Медиа» № 112-07/2018 от 16.07.2018 г. | с 01.09.2018 по 31.12.2018 |
| Университетская библиотека | Договор с ООО «НексМедиа» № 111 - 07/2018 от 16.07.2018 г. | с 01.09.2018 по 31.08.2019 |
| BOOK.ru | Договор с ООО «КноРус медиа» №18491939 от 14.05.2018 г. | с 24.05.2018 по 24.05.2019 |

**10.4. Электронная информационно-образовательная среда**

*https://my.bukep.ru:447/Home*

**10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

**Информационно-справочные системы:**

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| Система ГАРАНТ (ГАРАНТ-Профессионал) | Договор с ООО «Гарант-Сервис» № 27112017/БЮГ/1 от 01.01.2018 г. | с 01.01.2018 по 31.12.2013 |
| NormaCS | Соглашение о сотрудничестве с ООО «Профи» №1 от 15.03.2018 | с 15.03.2018 по 31.12.2018 |

**Современные профессиональные базы данных:**

– Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации – http://www.mon.gov.ru

– Федеральный портал «Российское образование» – http://www.edu.ru

– Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – http://window.edu.ru

– Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – http://school-collection.edu.ru

– Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – http://fcior.edu.ru .

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 2018/2019 учебный год», который является неотъемлемой частью программы практики.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Автор (ы): | Правильникова Н.С. | Старший преподаватель | Кафедра товароведно-технологических дисциплин |
| | Хомутинников Е.И. | Директор | ООО «Полмедведя» |
| Рецензент: | Горелова И.Е. | Доцент | Кафедра товароведно-технологических дисциплин |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 30.08.2018 г., протокол № 1

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин _____ Р. И. Бунеева

Декан факультета среднего профессионального образования, доцент _____ О.В. Ермолова

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

**ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**

**УТВЕРЖДАЮ:**
**Директор института, профессор**
**Бунеева Р.И.**
**"09" января 2019 г.**

# ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ НА 2018/2019 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 |

**ЛИПЕЦК 2019**

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)

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows XP Professional - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18116988. Лицензия с 31.08.2004 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2019)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18299371. Лицензия с 20.10.2004 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2019)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2019)

- Microsoft Windows Professional 7 Russian - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №06/12 от 04.05.2012. Лицензия с 10.05.2012 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2019)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №14/11 от 01.11.2011. Лицензия с 17.10.2011 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2019)

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса стандартный - Антивирусное программное средство

  Коммерческая лицензия. Договор с ООО "Южная Софтверная Компания" № ЮС-2018-01260 от 10.10.2018 г.. Лицензия с 29.10.2018 по 09.12.2019 (дата обращения 09.01.2019)

- Microsoft Word 2007 - Текстовый процессор

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2019)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2019)

- Microsoft Excel 2007 - Табличный процессор

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2019)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2019)

### 10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| BOOK.ru | Договор с ООО «КноРус медиа» №18491939 от 14.05.2018 г. | с 24.05.2018 по 24.05.2019 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО «НексМедиа» № 111 -07/2018 от 16.07.2018 г. | с 01.09.2018 по 31.08.2019 |

### 10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| КонсультантПлюс | Договор об информационной поддержке с ООО "КонсультантПлюс: Липецк" б/н от 01.01.2019 г. | с 01.01.2019 по бессрочно |

| | | |
|---|---|---|
| Система ГАРАНТ (ГАРАНТ-Профессионал) | Договор с ООО «Гарант-Сервис» № 29112018/БЮГ от 09.01.2019 г. | с 01.01.2019 по 31.12.2019 |

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): | Правильникова Н.С. | Старший преподаватель | Кафедра товароведно-технологических дисциплин |
| | Хомутинников Е.И. | Директор | ООО «Полмедведя» |
| Рецензент: | Горелова И.Е. | Доцент | Кафедра товароведно-технологических дисциплин |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 09.01.2019 г., протокол № 6

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин проф. _____ Бунеева Р.И.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования доц. _____ Ермолова О.В.

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

**ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**

**УТВЕРЖДАЮ:**
**Директор института, профессор**
**Бунеева Р.И.**
**"25" мая 2020 г.**

# ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ НА 2019/2020 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 |

**ЛИПЕЦК 2020**

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

## 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 | Оборудование предприятий общественного питания http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517 | Чаблин Б.В. | 2016, Москва ; Берлин : Директ-Медиа |
| 2 | Мотивация и стимулирование трудовой деятельности [Текст] : учебное пособие / Ю. А. Чичерин, М. Е. Ледовская. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2016.- 242 с. (ВО) | Чичерин, Ю.А. | 2016, Белгород: Издательство БУКЭП |
| 3 | Новицкий, Н.И. Организация производства [Текст]: учебное пособие/ Н.И. Новицкий, А.А. Горюшкин; под ред. Н.И. Новицкого. М.: КНОРУС, 2016. 350 с. (СПО, Технология машиностроения) | Новицкий, Н.И. | 2016, М.: КНОРУС |

### 8.2. Перечень нормативных документов

Изучение нормативных документов не предусмотренно содержанием практики

## 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)

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows XP Professional - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18116988. Лицензия с 31.08.2004 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18299371. Лицензия с 20.10.2004 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

- Microsoft Windows Professional 7 Russian - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №06/12 от 04.05.2012. Лицензия с 10.05.2012 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №14/11 от 01.11.2011. Лицензия с 17.10.2011 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса стандартный - Антивирусное программное средство

  Коммерческая лицензия. Договор с ООО "Южная Софтверная Компания" № ЮС-2019-01179 от 28.10.2019 г.. Лицензия с 31.10.2019 по 09.12.2020 (дата обращения 14.05.2020)

- ABBYY FineReader 12 Professional - Программа распознавания текста

  Коммерческая лицензия. Договор с ООО "София" №02/14 от 24.02.2014. Лицензия с 24.02.2014 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

- Microsoft Word 2007 - Текстовый процессор

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

- Microsoft Excel 2007 - Табличный процессор

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

- Microsoft PowerPoint 2013 - Программа подготовки презентаций

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №02/14 от 24.02.2014. Лицензия с 03.03.2014 по бессрочно. (дата обращения 14.05.2020)

**10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)**

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

**10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| КонсультантПлюс | Договор об информационной поддержке с ООО "КонсультантПлюс: Липецк" б/н от 01.01.2019 г. | с 01.01.2019 по бессрочно |
| Система ГАРАНТ (ГАРАНТ-Профессионал) | Договор с ООО «Гарант-Сервис» № 10122019/БЮГ от 13.01.2020 г. | с 13.01.2020 по 31.12.2020 |

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): | Стригулина Е.В. | Старший преподаватель | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП |
| | Хомутинников Е.И. | Управляющий | ООО "Полмедведя" |
| Рецензент: | Горелова И.Е. | Доцент | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры от 14.05.2020 г., протокол № 10

Зав. кафедрой проф. _____ Бунеева Р.И.

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин д.э.н. _____ Бунеева Р.И.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования доц. _____ Ермолова О.В.

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

**ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**

**УТВЕРЖДАЮ:**
**Директор института, профессор**
**Бунеева Р.И.**
**"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 |

**ЛИПЕЦК 2020**

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

## 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 | Оборудование предприятий общественного питания http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517 | Чаблин Б.В. | 2016, Москва ; Берлин : Директ-Медиа |
| 2 | Профессиональная этика и служебный этикет [Электронный ресурс]: Учебное пособие/Т.А. Сережко. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2017. – 284 с. (Бакалавриат) http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B324ACA02-993E-4B1F-867F-27FB676CB64F%7D/2017_%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BF%D0%BE%D1%81_%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B6%D0%BA%D0%BE_%D0%A2%D0%90_%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D1%8D%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B8%D1%81%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B9%D1%8D%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B5%D1%82_12324.zip | Сережко, Т.А. | 2017, Белгород: Издательство БУКЭП |
| 3 | Новицкий, Н.И. Организация производства [Текст]: учебное пособие/ Н.И. Новицкий, А.А. Горюшкин; под ред. Н.И. Новицкого. М.: КНОРУС, 2016. 350 с. (СПО, Технология машиностроения) | Новицкий, Н.И. | 2016, М.: КНОРУС |
| 4 | Мотивация и стимулирование трудовой деятельности [Текст] : учебное пособие / Ю. А. Чичерин, М. Е. Ледовская. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2016.- 242 с. (ВО) | Чичерин, Ю.А. | 2016, Белгород: Издательство БУКЭП |

### 8.2. Перечень нормативных документов

Изучение нормативных документов не предусмотренно содержанием практики

## 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)

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows XP Professional - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18116988. Лицензия с 31.08.2004 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18299371. Лицензия с 20.10.2004 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

- Microsoft Windows Professional 7 Russian - Клиентская операционная система

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №06/12 от 04.05.2012. Лицензия с 10.05.2012 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №14/11 от 01.11.2011. Лицензия с 17.10.2011 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса стандартный - Антивирусное программное средство

Коммерческая лицензия. Договор с ООО "Южная Софтверная Компания" № ЮС-2019-01179 от 28.10.2019 г.. Лицензия с 31.10.2019 по 09.12.2020 (дата обращения 26.08.2020)

- ABBYY FineReader 12 Professional - Программа распознавания текста

Коммерческая лицензия. Договор с ООО "София" №02/14 от 24.02.2014. Лицензия с 24.02.2014 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

- Microsoft Word 2007 - Текстовый процессор

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

- Microsoft Excel 2007 - Табличный процессор

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

- Microsoft PowerPoint 2013 - Программа подготовки презентаций

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №02/14 от 24.02.2014. Лицензия с 03.03.2014 по бессрочно. (дата обращения 26.08.2020)

**10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)**

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| BOOK.ru | Договор с ООО "КноРус медиа" № 18501589 от 21.08.2020 г. | с 01.09.2020 по 31.08.2021 |
| Троицкий мост | Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 5008/20С от 21.08.2020 г. | с 01.09.2020 по 31.08.2021 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО "НексМедиа" № 121-08/2020 от 21.08.2020 | 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 |
|---|---|---|
| КонсультантПлюс | Договор об информационной поддержке с ООО "КонсультантПлюс: Липецк" б/н от 01.01.2019 г. | с 01.01.2019 по бессрочно |
| Система ГАРАНТ (ГАРАНТ-Профессионал) | Договор с ООО «Гарант-Сервис» № 10122019/БЮГ от 13.01.2020 г. | с 13.01.2020 по 31.12.2020 |

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): | Стригулина Е.В. | Старший преподаватель | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП |
| | Шишкина И.В. | директор | ООО "Комильфо" |
| Рецензент: | Горелова И.Е. | Доцент | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры от 26.08.2020 г., протокол № 1

Зав. кафедрой проф. _____ Бунеева Р.И.

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин д.э.н. _____ Бунеева Р.И.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования доц. _____ Ермолова О.В.

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

**ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**

**УТВЕРЖДАЮ:**
**Директор института, профессор**
**Бунеева Р.И.**
**"30" августа 2021 г.**

# ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ НА 2021/2022 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 |

**ЛИПЕЦК 2021**

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)

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows XP Professional - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18116988. Лицензия с 31.08.2004 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18299371. Лицензия с 20.10.2004 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

- Microsoft Windows Professional 7 Russian - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №06/12 от 04.05.2012. Лицензия с 10.05.2012 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №14/11 от 01.11.2011. Лицензия с 17.10.2011 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса стандартный - Антивирусное программное средство

  Коммерческая лицензия. Договор с ООО "Южная Софтверная Компания" № ЮС-2020-01079 от 12.10.2020 г.. Лицензия с 26.10.2020 по 10.12.2022 (дата обращения 30.08.2021)

- ABBYY FineReader 12 Professional - Программа распознавания текста

  Коммерческая лицензия. Договор с ООО "София" №02/14 от 24.02.2014. Лицензия с 24.02.2014 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

- Microsoft Word 2007 - Текстовый процессор

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

- Microsoft Excel 2007 - Табличный процессор

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

- Microsoft PowerPoint 2013 - Программа подготовки презентаций

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №02/14 от 24.02.2014. Лицензия с 03.03.2014 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

### 10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| BOOK.ru | Договор с ООО "КноРус медиа" № 18504154 от 29.06.2021 г. | с 01.09.2021 по 31.08.2022 |
| Троицкий мост | Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 4706/21С от 29.06.2021 г. | с 01.09.2021 по 31.08.2022 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО "НексМедиа" № 133-06/2021 от 28.06.2021 г. | с 01.09.2021 по 31.08.2022 |

**10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| КонсультантПлюс | Договор об информационной поддержке с ООО "КонсультантПлюс: Липецк" б/н от 01.01.2019 г. | с 01.01.2019 по бессрочно |
| Система ГАРАНТ (ГАРАНТ-Профессионал) | Договор с ООО «Гарант-Сервис» № 03122020/БЮГ от 01.01.2021 г. | с 01.01.2021 по 31.12.2021 |

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): | Штакина О.В. | Старший преподаватель | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП |
| | Шишкина И.В. | директор | ООО "Комильфо" |
| Рецензент: | Горелова И.Е. | Доцент | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры от 30.08.2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой проф. _____ Бунеева Р.И.

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин д.э.н. _____ Бунеева Р.И.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования _____ Ермолова О.В.

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

**ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**

**УТВЕРЖДАЮ:**
**Директор института, профессор**
**Бунеева Р.И.**
**"30" августа 2022 г.**

# ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ НА 2022/2023 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 |

**ЛИПЕЦК 2022**

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

**Вид практики** Производственная практика (по профилю специальности)

**Форма проведения практики** концентрированно

## 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. Физиология питания |
| 2. Оборудование предприятий общественного питания |

| |
|---|
| 3. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| 4. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |

## 6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

В отчете должны быть отражены все разделы программы практики.

Содержание отчета нужно излагать грамотно, сжато, избегать повторений и ненужных отступлений, не следует излишне загромождать текст описательным материалом.

Отчет выполняется на белой бумаге формата А4.

Текст отчета должен быть выполнен на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редак-торе Microsoft Word. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman. Отчет выполняется на листах с одной сторо-ны, 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; на-писанный текст рекомендуется тщательно проверить. Текст от-чета подразделяется на отдельные разделы (вопросы), каждый из которых должен содержать заголовок, соответствующий со-держанию. Титульный лист является первой страницей отчета о про-хождении практики и служит источником информации, необхо-димой для проверки и регистрации отчета (образец представлен в приложении).

На титульном листе отчета должны быть отражены сле-дующие реквизиты:

наименование вуза (Автономная некоммерческая ор-ганизация 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.

Содержание отчета о прохождении практики должно включать перечень всех вопросов, предназначенных для изуче-ния согласно программе практики, приложения и индивидуаль-ное задание с указанием номеров страниц, с которых начинают-ся указанные элементы отчета. В содержание отчета включается введение, основная часть, заключение.

В списке использованных источников, необходимо отра-зить литературу, которая использовалась при написании отчета по практике.

Общий объем отчета должен быть не более 15-20 стра-ниц (в переводе на печатные) основного текста, не считая при-ложения.

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)

Дневник является неотъемлемой частью отчета по практике. Отчет без дневника не может быть принят кафедрой.
Дневник должен быть заверен подписями руководителей практики от университета и организации и печатью с места прохождения практики на странице 2 дневника.
Рабочий график (план) прохождения практики составляется до ее начала руководителем практики от университета совместно с руководителем практики от организации. В графике указываются рабочее место и сроки проведения каждого этапа практики. Руководителем практики от университета разрабатыва-ются индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики, и согласовываются с руководителем практики от профильной организации и отражаются в разделе «Индивидуальные задания».
Индивидуальные задания нацеливают студента на проведение исследовательской работы, закрепления теоретических знаний.
Записи в дневнике производятся ежедневно, независимо от того, что установленное планом задание выполняется на протяжении нескольких дней. В дневнике записывается фактически выполненная в течение дня работа.
В разделе «Ежедневные записи» в колонке «Тема практи-ки по программе» записывается тема, предусмотренная про-граммой.
В колонке «Краткое описание выполненной работы» де-лаются записи о фактически выполненной работе.
Колонка «Отметка руководителя практики от организа-ции о выполненной работе» включает записи руководителя практики от организации, который осуществляет контроль за прохождением практики, подтвержденные его подписью.
В разделе «Помощь организации» отражаются фактиче-ски выполненные работы, не связанные с программой практики. В этом разделе показывается помощь в организации культурно-массовой, спортивной, общественной, воспитательной и других видов работ организации.

**6.3. Аттестационный лист** (Приложение)

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

В разделе «Отзыв-характеристика обучающегося» должна быть представлена характеристика руководителя практики от профильной организации на обучающегося. В «Отзыве-характеристике» должны быть отражены полнота и качество выполнения программы практики, отношение обучающегося к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные обучающимся профессиональные и личные качества. Отзыв-характеристика подписывается руководителем практики от профильной организации.
В разделе «Отзыв руководителя практики от университета» отражаются записи руководителя по содержанию отчета, по объему и качеству выполненных работ в соответствии с программой практики, дается заключение о допуске обучающегося к защите отчета.

## 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 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.В. Штакина. - Липецк: ЛИК, 2020. – 79 с. (СПО) http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7BDC1937FB-1E36-4888-BE06-CED1209AC162%7D/%D0%A8%D1%82%D0%B0%D0%BA%D0%B8%D0%BD%D0%B0_%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%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8F%D1%87%D0%B5%D0%B9_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8.docx | Штакина, О.В. | 2020, Липецк: ЛИК |
| 2 | Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс ]: Курс лекций для студентов специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» / Е.В. Дедкова. – Курск, 2020. – 81 с. (СПО) http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B8E4305E5-AB27-43A5-9646-AEC1F9522E4D%7D/Dedkova_Kurs_Lec.pdf | Дедкова, Е.В. | 2020, Курск: Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП, |
| 3 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания/ Н.С. Правильникова, И.Е. Горелова, Е.И. Хомутинников. - Липецк: ЛИК, 2019. - 39 с. (СПО) | Правильникова, Н.С. | 2019, Липецк: ЛИК |
| 4 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Текст]: методические рекомендации по выполнению курсовой работы : [для студентов среднего профессионального образования специальности «Технология продукции общественного питания»] / Н. Н. Голозубова, А. А. Гришина, Е. В. Кравец ; АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права». - Белгород : Издательство БУКЭП, 2020. - 39 с. (СПО) | Голозубова, Н.Н. | 2020, Белгород : Издательство БУКЭП |

### 8.2. Перечень нормативных документов

Изучение нормативных документов не предусмотренно содержанием практики

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

- Дневник является неотъемлемой частью отчета по практике. Отчет без дневника не может быть принят кафедрой.

- Дневник должен быть заверен подписями руководителей практики от университета и организации и печатью с места прохождения практики на странице 2 дневника.

- Рабочий график (план) прохождения практики составляется до ее начала руководителем практики от университета совместно с руководителем практики от организации. В графике указываются рабочее место и сроки проведения каждого этапа практики. Руководителем практики от университета разрабатываются индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики, и согласовываются с руководителем практики от

профильной организации и отражаются в разделе «Индивидуальные задания».

- Индивидуальные задания нацеливают студента на проведение исследовательской работы, закрепления теоретических знаний.

- Записи в дневнике производятся ежедневно, независимо от того, что установленное планом задание выполняется на протяжении нескольких дней. В дневнике записывается фактически выполненная в течение дня работа.

- В разделе «Ежедневные записи» в колонке «Тема практики по программе» записывается тема, предусмотренная программой.

- В колонке «Краткое описание выполненной работы» делаются записи о фактически выполненной работе.

- Колонка «Отметка руководителя практики от организации о выполненной работе» включает записи руководителя практики от организации, который осуществляет контроль за прохождением практики, подтвержденные его подписью.

- В разделе «Помощь организации» отражаются фактически выполненные работы, не связанные с программой практики.

- В этом разделе показывается помощь в организации культурно-массовой, спортивной, общественной, воспитательной и других видов работ организации.

## 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

- В отчете должны быть отражены все разделы программы практики.

- Содержание отчета нужно излагать грамотно, сжато, избегать повторений и ненужных отступлений, не следует излишне загромождать текст описательным материалом.

- 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.

- Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении практики и служит источником информации, необходимой для проверки и регистрации отчета (образец представлен в приложении).

- 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.

- 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.

- В списке использованных источников, необходимо отразить литературу, которая использовалась при написании отчета по практике.

- Общий объем отчета должен быть не более 15-20 страниц (в переводе на печатные) основного текста, не считая приложения.

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

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows XP Professional - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18116988. Лицензия с 31.08.2004 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 18299371. Лицензия с 20.10.2004 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

- Microsoft Windows Professional 7 Russian - Клиентская операционная система

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №06/12 от 04.05.2012. Лицензия с 10.05.2012 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №14/11 от 01.11.2011. Лицензия с 17.10.2011 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса стандартный - Антивирусное программное средство

  Коммерческая лицензия. Договор с ООО "Южная Софтверная Компания" № ЮС-2020-01079 от 12.10.2020 г.. Лицензия с 26.10.2020 по 10.12.2022 (дата обращения 30.08.2022)

- ABBYY FineReader 12 Professional - Программа распознавания текста

  Коммерческая лицензия. Договор с ООО "София" №02/14 от 24.02.2014. Лицензия с 24.02.2014 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

- Microsoft Word 2007 - Текстовый процессор

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

- Microsoft Excel 2007 - Табличный процессор

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 42256740. Лицензия с 04.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

  Microsoft Open License Program (MOLP). Лицензия № 43040819. Лицензия с 16.11.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

- Microsoft PowerPoint 2013 - Программа подготовки презентаций

  Microsoft Open License Program (MOLP). Договор с ООО "София" №02/14 от 24.02.2014. Лицензия с 03.03.2014 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2022)

### 10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| BOOK.ru | Договор с ООО "КноРус медиа" № 18504154 от 29.06.2021 г. | с 01.09.2021 по 31.08.2022 |
| Троицкий мост | Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 4706/21С от 29.06.2021 г. | с 01.09.2021 по 31.08.2022 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО "НексМедиа" № 133-06/2021 от 28.06.2021 г. | с 01.09.2021 по 31.08.2022 |

**10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

| Наименование | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа |
|---|---|---|
| КонсультантПлюс | Договор об информационной поддержке с ООО "КонсультантПлюс: Липецк" б/н от 01.01.2019 г. | с 01.01.2019 по бессрочно |
| Система ГАРАНТ (ГАРАНТ-Профессионал) | Договор с ООО «Гарант-Сервис» № 03122020/БЮГ от 01.01.2021 г. | с 01.01.2021 по 31.12.2021 |

- В разделе «Отзыв-характеристика обучающегося» должна быть представлена характеристика руководителя практики от профильной организации на обучающегося.
- В «Отзыве-характеристике» должны быть отражены полнота и качество выполнения программы практики, отношение обучающегося к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные обучающимся профессиональные и личные качества.
- Отзыв-характеристика подписывается руководителем практики от профильной организации.
- В разделе «Отзыв руководителя практики от университета» отражаются записи руководителя по содержанию отчета, по объему и качеству выполненных работ в соответствии с программой практики, дается заключение о допуске обучающегося к защите отчета.

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

Базой практики являются современные действующие предприятия общественного питания, которые оснащены современными видами оборудования, применяют новейшие технологии и инновационные методы производства продукции общественного питания, выпускающие широкий ассортимент качественной кулинарной продукции сложного приготовления.

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): | Штакина О.В. | Старший преподаватель | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП |
| | Шишкина И.В. | директор | ООО "Комильфо" |
| Рецензент: | Горелова И.Е. | Доцент | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Липецкий институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 30.08.2022 г., протокол № 1

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин проф. _____ Бунеева Р.И.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования _____ Ермолова О.В.