

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.03.2025 13:01:03
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

профессионального
модуля

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

код, специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

образовательная база
подготовки:

основное общее образование, среднее общее образование

форма обучения

очная, заочная

Краснодар, 2024

СОГЛАСОВАНА:
Предметно-цикловой комиссией цикла
дисциплин поварского и
кондитерского дела
Протокол № 6
от « 12» января 2024 года

Разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Начальник отдела СПО



Подпись Инициалы Фамилия
Н.С. Грушина



Подпись Инициалы Фамилия
С.А. Марковская

Составитель (автор): Литвиненко И.В., Родик А.А. преподаватели ОСПО КФ РЭУ им. Г.В.
Плеханова

Рецензент: Сорокина Л.В., зам. начальника ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.
Плеханова

Рецензент: Дарчиева К. Ю., директор ООО «Источник вкуса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Производственная практика направлена на формирование у студента общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного
- сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Организация практики

В основные обязанности руководителя практики входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей дублёров работников бухгалтерии;

1.4. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием индивидуального задания, по установленной форме.

1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики ПП 02.01 в объеме 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики:

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
Всего	144 часа
в том числе:	
Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов.	12
Тема 2. Приготовление суповсложного ассортимента.	12
Тема 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	12
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	18
Тема 5. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	18
Тема 6. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	24
Тема 7. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	36
Тема 8. Осуществление разработки и адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	12

2.2 Содержание программы производственной практики ПП 02.01

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов, тем,	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов.	Содержание	12	2
	Организация работы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд	6	
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
Тема 2. Приготовление супов сложного ассортимента.	Содержание	12	2
	Приготовление супов. Классификация супов.	6	
	Ассортимент супов, методы организации производства супов. Требования к качеству и правилам выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов. Подача	6	
	Приготовление специальных гарниров к супам.	6	
	Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов	6	
Тема 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Содержание	12	2
	Приготовление соусов в ресторане	6	
	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	6	
	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Методы и	6	

	варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.		
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание	18	2
	Значение блюд из овощей в питании. Значение блюд из круп и бобовых изделий в питании.	6	
	Значение блюд из макаронных изделий в питании		
	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей	6	
	Приготовление и отпуска блюд из овощей тушеных, запеченных, фаршированных		
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из овощей, круп и бобовых, макаронных изделий.	6	
Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов			
Тема 5. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Содержание	18	2
	Значение блюд из яиц и творога в питании. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Ассортимент блюд из яиц.	6	
	Ассортимент блюд из творога. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Блюда из сыра.		
	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	6	
	Приготовление дрожжевого теста опасным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	6	
Тема 6. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	Содержание	24	2
	Значение блюд из рыбы. Ассортимент блюд из рыбы. Механическая кулинарная обработка из рыбы.	6	
	Приготовление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы	6	
	Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы. Технологический процесс	6	

ассортимента.	приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы		
	Приготовление и отпуск блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы рыбы.	6	
Тема 7. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	Содержание	36	2
	Значение блюд из птицы. Ассортимент блюд из птицы. Механическая кулинарная обработка птицы.	6	
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы.		
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной птицы.	6	
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы птицы		
	Значение блюд из дичи. Ассортимент блюд из дичи. Механическая кулинарная обработка дичи.	6	
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной дичи.		
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной дичи. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной дичи.	6	
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной дичи. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы дичи.		
	Значение блюд из кролика. Ассортимент блюд из кролика. Механическая кулинарная обработка кролика.	6	
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренного, припущенного, запеченного кролика.	6	
	Тема 8. Осуществление разработки и адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий,	Содержание	
Ассортимент и рецептуры горячих блюд разных народов. Особенности технологии приготовления.		6	

закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребности различных категорий потребителей.	Ассортимент и рецептуры закусок разных народов. Особенности технологии приготовления. Ассортимент и рецептуры авторских и брендовых блюд разных народов. Технология приготовления.	6	
	ВСЕГО	144	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

Мастерская: кухня организации питания (для проведения практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Акустические колонки; Проектор; Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

В конце прохождения практики проводится дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике.

В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен по профессиональному модулю.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум. : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 176с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440568>

2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с.

3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 176с.

4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128с.

Дополнительные

5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 188с., с. цв. ил.

6. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 176с., с. цв. ил.

7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 160с., с. цв. ил.

8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 96с.

9. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128с.

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128с.

11. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с.

12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 192 с

<https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>
6. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва:ИНФРА-М, 2020. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>
8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ на предприятии а также сдачи студентом отчета по практике и аттестационного листа.

Результаты практики (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; • организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; <ul style="list-style-type: none"> • контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов <p>освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий - заполнение дневника по практике <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <p>Формы оценки результативности обучения: защита отчета по производственной практике.</p>

весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

усвоенные знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Программа производственной практики по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания согласована с представителем работодателя.