

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

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведно-технологических дисциплин



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

Пасечко Л.А.

"15" февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения	Очная
Курс	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Форма проведения практики концентрированно

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Учебная практика являются продолжение формирования профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и первоначального практического опыта в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Учебная практика	ПП.ПЦ.ПМ. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессион альный цикл.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента.	2

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется практика

1. Введение в специальность

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты обучения по практике, соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций и отражены в описании основной профессиональной образовательной программы

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 1.2.0 РО-2.3 Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение

ИПК 1.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения

Иметь практический опыт

ИПК 1.2.0 РО-3.1 Выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 1.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.4.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 1.4.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ИПК 1.4.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 1.4.0 РО-3.1 Ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 1.2.0 РО-2.3 Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение

ИПК 1.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения

Иметь практический опыт

ИПК 1.2.0 РО-3.1 Выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 1.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.4.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 1.4.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ИПК 1.4.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 1.4.0 РО-3.1 Ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки

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

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 1.2.0 РО-2.3 Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение

ИПК 1.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения

Иметь практический опыт

ИПК 1.2.0 РО-3.1 Выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 1.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.4.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 1.4.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ИПК 1.4.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 1.4.0 РО-3.1 Ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 1.2.0 РО-2.3 Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение

ИПК 1.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения

Иметь практический опыт

ИПК 1.2.0 РО-3.1 Выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 1.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.4.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 1.4.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ИПК 1.4.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 1.4.0 РО-3.1 Ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 1.2.0 РО-2.3 Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение

ИПК 1.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения

Иметь практический опыт

ИПК 1.2.0 РО-3.1 Выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 1.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.4.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 1.4.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ИПК 1.4.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 1.4.0 РО-3.1 Ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 1.2.0 РО-2.3 Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение

ИПК 1.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения

Иметь практический опыт

ИПК 1.2.0 РО-3.1 Выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 1.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.4.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 1.4.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ИПК 1.4.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 1.4.0 РО-3.1 Ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ИПК 1.2.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 1.2.0 РО-2.3 Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение

ИПК 1.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения

Иметь практический опыт

ИПК 1.2.0 РО-3.1 Выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 1.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.4.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 1.4.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ИПК 1.4.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 1.4.0 РО-3.1 Ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 0 зачетных единиц, 108 часов, 3 недели

Вид учебной работы	Всего часов	в т.ч. в форме практической подготовки	Семестры	
			4	
			всего	в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4	5
<i>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>				
Вводное занятие. Ознакомление с производством. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач.	2	2	2	2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	12	12	12	12
Обработка овощей, плодов, грибов.	10	10	10	10
Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	4	4	4	4
Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.	4	4	4	4
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+	
<i>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>				
Приготовление бульонов.	4	4	4	4
Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов, Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд.	4	4	4	4
Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление супов.	4	4	4	4
Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск соусов.	1	1	1	1
Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1	1	1	1
Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.	1	1	1	1
Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд.	1	1	1	1
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+	
<i>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>				
Организация рабочего места в холодном цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок.	2	2	2	2
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+	
<i>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>				
Организация рабочего места, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков.	1	1	1	1
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+	
<i>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</i>				

<i>обслуживания</i>				
Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск кондитерских изделий.	4	4	4	4
Оформление результатов по практике	3	3	3	3
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+	
<i>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>				
Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	5	5	5	5
Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	5	5	5	5
Готовить полуфабрикаты и блюда из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	5	5	5	5
Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	5	5	5	5
Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи	5	5	5	5
Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	5	5	5	5
Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий мелкоштучного и сложного ассортимента	5	5	5	5
Приготовление кондитерских изделий и подготовка продукции к реализации.	6	6	6	6
Оформление результатов практики	9	9	9	9
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+	
Общая трудоемкость час.	108		108	
Общая трудоемкость зач. ед.				

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
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
1.	Вводное занятие. Ознакомление с	Вводное занятие. Ознакомление с производством. Техника

1	2	3
	<p>производством. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач.</p>	<p>безопасности на предприятии. Личная гигиена.</p>
2.	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>1. 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>
3.	<p>Обработка овощей, плодов, грибов.</p>	<p>Характеристика сырья. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей. Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего % отходов, проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам). Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звездочки, шестеренки, шарики, бочонки, спирали, стружка). Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки. Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных, свежемороженых), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества приготовленных овощных полуфабрикатов. Овладение приемами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Овладение приемами обработки грибов соленых, маринованных, сушеных. Органолептическая оценка качества обработанных грибов. Условия хранения обработанных овощей, зелени, грибов. Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов. Ознакомление с оформлением удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию.</p>
4.	<p>Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, камбалы, бельдюги, миноги, наваги). Технология приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, запекания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди. Кулинарное использование визиги, голов, рыб осетровых пород. Приготовление рыб и полуфабрикатов из рыб осетровых пород для жарки, припускания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленно.</p>

1	2	3
		<p>Характеристика нерыбного водного сырья. Обработка морских беспозвоночных, морской капусты, речных раков. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Обработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией). Проверка соответствия показателей качества приготовленной продукции требованиям нормативных документов. Ознакомление с порядком оформления и выдача удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию, правилами подготовки ее к транспортированию.</p>
5.	<p>Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Характеристика сырья и пищевой ценности. Строение и состав мышечной и соединительной ткани мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов их ассортимент и кулинарное использование. Режимы хранения. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Деление полутуш на отрубы. Обвалка и зачистка передней и задней четвертин говяжьих туш. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов (нарезка, рыхление, отбива (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные). Классификация, ассортимент и технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Разделка туш свинины, баранины, козлятины. Обработка поросят. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и баранины. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления рубленого мяса без хлеба и с хлебом. Требования к качеству полуфабриката, режимы хранения и реализации. Совместимость взаимодействия сырья при приготовлении рубленого мяса и мясных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов вырабатываемых промышленностью. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов (свиных голов, свиных и телячьих ног, мозгов, печени, почек, языков, сердца, легкого, хвостов) и костей. Технологический процесс механической и кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству и реализации. Особенности обработки тушек пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика. Требования к качеству, условиям хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления кнельной массы из птицы. Требования к качеству, условиям хранения и реализации.</p>
<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
6.	<p>Приготовление бульонов.</p>	<p>Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясо-костного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов. Решение ситуационных задач.</p>
7.	<p>Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов, Приготовление и отпуск рыбных</p>	<p>Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Решение ситуационных задач.</p>

1	2	3
	горячих блюд.	<p>Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление блюд местного компонента: сочни рыбные, каштаны рыбные. Тепловой режим, техника безопасности. Выход, оформление блюд, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач.</p>
8.	Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление супов.	<p>Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский.</p> <p>Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная.</p> <p>Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей.</p> <p>Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп- харчо, суп картофельный с рисом.</p> <p>Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий.</p> <p>Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p>
9.	Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск соусов.	<p>Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами.</p> <p>Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом.</p> <p>Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных.</p> <p>Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селёдочное</p> <p>Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчицная, маринад овощной с томатом, соус хрен. Решение ситуационных задач.</p>
10.	Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<p>Организация рабочего места при приготовлении блюд.</p> <p>Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде.</p> <p>Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая.</p> <p>Приготовление крупеника из сметаны.</p>

1	2	3
		<p>Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким.</p> <p>Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p>
11.	<p>Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.</p>	<p>Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «вмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Решение ситуационных задач.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим.</p> <p>Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептов. Решение ситуационных задач.</p> <p>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.</p>
12.	<p>Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд.</p>	<p>Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим.</p> <p>Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности.</p> <p>Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из рубленой натуральной массы: бифштекс рубленый, шницель, котлеты полтавские.</p> <p>Приготовление полуфабриката, тепловой режим. Подготовка гарнира. Доведение до вкуса, до готовности, оформление блюд, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет с гарниром. Приготовление полуфабриката, тепловой режим, подбор гарнира, соуса.</p> <p>Оформление и отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из тушеного мяса: мясо тушеное, говядина духовая, зразы отбивные, азу, гуляш, плов, поджарка. Особенности приготовления, порядок закладки продуктов и теплового режима. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: голубцы с</p>

1	2	3
		<p>мясом, перец фаршированный, запеканка картофельная с мясом, рулет картофельный с мясом, блинчики с мясом. Подготовка сырья тепловой режим, подбор соуса, последовательность укладки продуктов, запекание. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из птицы: курица жареная, котлета Пожарская, шницель «По-столичному», котлета «По-киевски», цыплята-табака. Организация рабочего места, подготовка п/ф, тепловой режим, подбор гарнира, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «По-белгородски», котлета «Праздничная».</p> <p>Требования к качеству, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач.</p>
<p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
13.	<p>Организация рабочего места в холодном цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продуктов. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок.</p>	<p>Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря.</p> <p>Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: салат из помидор, огурцов, редиса, зеленого лука с яйцом. Оформление, отпуск, выход, сроки реализации, требования к качеству. Работа со сборником рецептов.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: морковь с сахаром и сметаной, редька с маслом, салат из свежей капусты. Оформление, отпуск, требования к качеству.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: винегрет овощной, салат картофельный, свекла с майонезом и сыром. Выход, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, сроки реализации.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления.</p> <p>Правила отпуска, требования к качеству. Решение ситуационных задач.</p> <p>Приготовление и отпуск киселей из свежих фруктов и ягод: из концентрата, кисель молочный. Правила о-пуска, температура подачи, выход, сроки реализации.</p> <p>Приготовление и отпуск компотов из свежих фруктов и ягод, из сухофруктов. Консервированных фруктов. Выход, сроки реализации, требования к качеству.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: желе фруктовое, молочное, мусс яблочный, самбук. Последовательность приготовления, выход, сроки реализации.</p>
<p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления. оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
14.	<p>Организация рабочего места,</p>	<p>Приготовление и отпуск чая с сахаром, лимоном, вареньем.</p>

1	2	3
	изучение посуды, инвентаря.Подготовка продуктов.Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков.	Правила подачи, температура отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: кофе натуральный, кофе на молоке, кофе с молоком, по-восточному, глясе. Правила и особенности приготовления, отпуска. Температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: оладьи, блины, блинчики с вареньем. Технология приготовления, выход, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач.
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
15.	Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря.Подготовка продуктов.Приготовление и отпуск кондитерских изделий.	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.
16.	Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
17.	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	1. Организация рабочего места 2. Проверка органолептическим способом годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ. 3. Проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
18.	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, целой тушки с головой, целой без головы. 3. Использование различных современных технологий приготовления полуфабрикатов из рыбы (стейки, кругляши,

1	2	3
	порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	порционные куски не пластованной рыбы).
19.	Готовить полуфабрикаты и блюда из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов
20.	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование различных технологий приготовления и оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
21.	Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи	1. Организация рабочего места 2. Применение различных методов определения готовности блюд, доведение до вкуса
22.	Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря и необходимого сырья 3. Использование современных методов приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
23.	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий мелкоштучного и сложного ассортимента	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря и необходимого сырья 3. Использование современных методов приготовления и оформления дрожжевого теста.
24.	Приготовление кондитерских изделий и подготовка продукции к реализации.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря и необходимого сырья 3. Использование современных методов приготовления и оформления кондитерских изделий.
25.	Оформление результатов практики	Оформление результатов учебной практики по модулю ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

При прохождении студентами практики в университете текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от университета, с фиксацией результатов в журнале преподавателя и (или) журнале успеваемости в

личном кабинете преподавателя в АСУ «БУКЭП» по пятибалльной системе.

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

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

5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

Практическое занятие 1. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)

Практическое занятие 2. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов

Практическая работа 3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору обучающихся)

Практическое занятие 4. Органолептическая оценка качества и безопасности тушек ягнят, молочных поросят и порослячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса

Практическая работа 5. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья с учетом взаимозаменяемости, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа (по выбору обучающихся)

Практическая работа 6. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи с учетом изменения выхода порций, кондиции сырья, способа обработки, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору обучающихся)

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 учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с темами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Отчет выполняется на белой бумаге формата А4.

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

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

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

1. Титульный лист

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

На титульном листе отчета должны быть отражены следующие реквизиты:

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

2. Содержание

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

3. Приложения

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

4. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание выдается практиканту руководителем практики от университета.

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

6.2. Дневник прохождения практики (оформление дневника)

В ходе практики студент ведет заполнение дневника. Цель дневника – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной 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)

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

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	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 247 с. https://book.ru/book/934333	Васюкова, А.Т.	2020, КноРус
2	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2020. — 222 с. https://www.book.ru/book/934353	Васюкова, А.Т.	2020, М.: КНОРУС
3	Организация предпринимательской деятельности : учебник / Ильин А.Б., Леонтьева Л.С. — Москва : КноРус, 2019. — 340 с. URL: https://book.ru/book/932122	Ильин А. Б.	2019, М.: КНОРУС
4	Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Иванов Г.Г. — Москва : КноРус, 2021. — 222 с. — (СПО) URL: https://book.ru/book/936103	Иванов, Г.Г.	2021, М.: КНОРУС
5	Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование: методические указания и задания для лабораторных занятий и самостоятельной работы(для студентов среднего профессионального образования специальности "Технология продукции общественного питания")	Чуев С. А., Ковальченко Н. А.	2019, БУКЭП
6	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. -178 с.	Чижикова О. Г.	2020, Юрайт

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5

1	Общественное питание. Термины и определения.	Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013	№ ГОСТ 31985-2013 от 01.01.2015	Официальное издание Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации, Стандартинформ Москва, 2014.
---	--	---	---------------------------------	---

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

- -www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
- -http://pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
- -www.pitportal.ru – Весь общепит России
- -rovarenok.ru – Кулинарные рецепты. Горячие блюда
- - 0zd.ru»kulinariya_i_produkty_pitaniya...zakuski.html «Рецепты холодных блюд и закусок»
- -patenty.info»zakuska/holodnie-zakuski «Кулинарная книга»

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

- Мультимедийные технологии

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)
- Microsoft Access 2016
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)
- Chrome
Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 15.02.2023)
- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.
Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 15.02.2023)
- 7zip
Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 15.02.2023)

- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Троицкий мост	Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 3106/22С от 22.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»	с 01.09.2018 по бессрочно
Электронный периодический справочник "Система Гарант"	Договор с ООО "Гарант-Плюс" № ОО-67 395 от 14.12.2022 г.	с 01.01.2023 по 31.12.2023

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

При стационарном способе проведения практики учебная практика проводится в университете или в профильных организациях (предприятиях) г. Белгорода.

В период учебной практики используется учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудованная техническими средствами обучения: компьютером(-ами) с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Помещение для самостоятельной работы, укомплектованное специализированной мебелью, оборудованное техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

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

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

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

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом состояния их здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При

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

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

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

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

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

- для инвалидов по зрению–слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху–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 Поварское и кондитерское дело

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):	Рюмшина С.Ф.	Мастер производственного обучения	Кафедра товароведно- технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	Доцент	Кафедра товароведно- технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии.
Протокол от 15.02.2023 г. № 6а

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-
технологических дисциплин от 15.02.2023 г., протокол № 6а

Зав. кафедрой товароведно-технологических
дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего
профессионального
образования



Зубкова Т.А.

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

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)
Кафедра товароведно-технологических дисциплин**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

Пасечко Л.А.

"31" августа 2023 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

"Учебная практика"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения	Очная
Курс	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- Мультимедийные технологии

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)
- Microsoft Access 2016
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)
- Chrome
Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 31.08.2023)
- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.
Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 31.08.2023)
- 7zip
Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 31.08.2023)
- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»	с 01.09.2018 по бессрочно
Электронный периодический справочник "Система Гарант"	Договор с ООО "Гарант-Плюс" № ОО-67 395 от 14.12.2022 г.	с 01.01.2023 по 31.12.2023

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Поварское и кондитерское дело

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):	Рюмшина С.Ф.	Мастер производственного обучения	Кафедра товароведно- технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	Доцент	Кафедра товароведно- технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 31.08.2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	к.т.н.	 _____	Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования		 _____	Зубкова Т.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП, Пасечко Лиана Анатольевна, Руководитель

02.10.23 09:07 (MSK)

Сертификат 01B651CF0046AFB0A546696FD0C2A2DD61