

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала

О.И. Иванюга



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

к профессиональным модулям

- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения*
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*
- ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности*

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания


УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ – БАЗОВЫЙ

ГОД НАБОРА Н ООП
2019


Артем 2020

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) к профессиональным модулям ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения; ПМ.07 ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»; ПМ.08 Организация предпринимательской деятельности, разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденными Департаментом государственной политики и нормативно - правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания базовой подготовки**, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

Разработчик:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

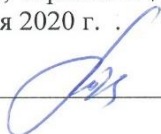
Эксперты:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Т.И. Кашимовская	

ОДОБРЕНА

На заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме. Протокол № 13 от «28» апреля 2020 г.

Зав. кафедрой



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист учебно-методической части



Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	39
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	44
ПРИЛОЖЕНИЕ А ГЛОССАРИЙ	49
ПРИЛОЖЕНИЕ Б ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	52

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа производственной практики (по профилю специальности) (далее программа) по профессиональным модулям: ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», ПМ.08 «Основы предпринимательской деятельности», является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, Организация работы структурного подразделения, Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, «Основы предпринимательской деятельности» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.
- 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
- 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 7.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд.

7.2. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

8.1. Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности.

8.2. Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности, планировать и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности.

8.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.

Рабочая учебная программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;

- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована при осуществлении профессиональной подготовки работников предприятий и организаций различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики (по профилю специальности) – требования к результатам освоения программы производственной практики (по профилю специальности):

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения **программы производственной практики (по профилю специальности)** должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; сложной горячей кулинарной продукции; сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; сложной горячей кулинарной продукции; холодного и горячего десерта;

- проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд и соусов; сложной горячей кулинарной продукции; сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов; сложной горячей кулинарной продукции; сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, сложной горячей кулинарной продукции; сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; сложных холодных и горячих десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канале, легких и сложных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; сложной горячей кулинарной продукции;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;
- выполнения работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер»;
- по открытию собственного дела, по решению задач текущей предпринимательской деятельности, по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса;
- в области разработки учредительных документов, составления и заключения договоров, определения предпринимательских рисков.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; холодных блюд и закусок;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; холодных блюд и закусок; сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; холодных блюд и закусок;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции; сложных холодных и горячих десертов; сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- определять свои возможности в предпринимательской деятельности;
- использовать знания основ предпринимательства для организации своего дела;
- разрабатывать бизнес-план предприятия;
- анализировать конкретные ситуации повседневной деловой жизни;
- систематизировать и отрабатывать быстро изменяющуюся экономическую информацию, необходимую для принятия правильных деловых решений;

- ориентироваться в быстро изменяющейся рыночной конъюнктуре и своевременно изменять направления своего предпринимательства;
- добиваться эффективных результатов предпринимательской деятельности, ее прибыльности и прогрессивности, проявляя при этом деловую и инвестиционную активность.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):

всего: 504 часов, в том числе:

- ПМ.02 – 72 часа;
- ПМ.03 – 72 часа;
- ПМ.04 – 216 часов;
- ПМ.05 – 36 часов;
- ПМ.06 – 36 часов;
- ПМ.07 – 36 часов;
- ПМ.08 – 36 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация работы структурного подразделения», Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, «Основы предпринимательской деятельности», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба..
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК 7.2.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности.
ПК 8.2	Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности, планировать и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности.
ПК 8.3	Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план учебной программы производственной практики (по профилю специальности) заочной формы обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Всего часов
1	2	3
ПК 2.1. – ПК 2.3.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	72
ПК 3.1. – ПК 3.4.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	72
ПК 4.1. – ПК 4.4.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	216
ПК 5.1. – ПК 5.2.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36
ПК 6.1. – ПК 6.5.	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	36
ПК 7.2.	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36
ПК 8.1. – ПК 8.3.	ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности	36
	Всего:	504

3.2. Содержание обучения по производственной практики (по профилю специальности)

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем производственной практики (по профилю специальности)	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по курсам)
1	2	3
	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	504
		108
	ПП.04.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72
Вводное занятие	Виды работ Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятий общественного питания. Ознакомление с законом ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.). Изучение структуры и содержания сертификата соответствия на сырье; накладных и качественных удостоверений и др. Закрепление знаний о технологическом цикле производства кулинарной продукции.	6
Тема 1. Приготовление хлеба, хлебобулочных изделий, сдобных изделий из дрожжевого теста.		
Тема 1.1. Способы приготовления пшеничного, ржаного теста, из смеси ржаной и пшеничной муки.	Виды работ Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами мучного цеха, организацией рабочих мест. Прием и подготовка сырья Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Сертификата качества на сырье. Операции приготовления теста: дозирование сырья, замес, брожение, обминка	

	<p>Основы технологии приготовления пшеничного теста: на большой густой опаре, на жидких опарах, на жидких заквасках, ускоренным способом, замороженного теста</p> <p>Основы технологии приготовления ржаного теста: на сухих заквасках, на густых заквасках, на заквасках из чистых культур и дрожжей молочнокислых бактерий.</p> <p>Основы технологии приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки: на густых и жидких заквасках</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки, контроль качества и безопасности, знаний сроков хранения.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Использование технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6
<p>Тема 1.2. Организация выпечки и основы приготовления хлебобулочных изделий</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: формового и подового хлеба, пшеничный из муки обойной, из муки второго сорта, хлеб Гражданский, калач Уральский; хлеб пшеничный, горчичный, паляница Украинская, ситный, хлеб для тостов, хлеб бородинский, хлеб украинский.</p> <p>Овладение навыками определения дефектов хлеба вызванных качеством сырья или неправильным ведением технологического процесса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки хлеба по шкале качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимого сырья для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
<p>Тема 1.3. Приготовление формового и подового хлеба</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления хлебобулочных изделий»</p>	6
<p>Тема 1.4. Организация выпечки и основы технологии приготовления булочных изделий</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления подовых штучных изделий: батоны, булки, булочки, плетенки, рожки, халы, рогалики,</p>	

	<p>сайки.</p> <p>Овладение навыками определения дефектов булочных изделий.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимого сырья для приготовления, согласно сборника рецептур, ГОСТа.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки булочных изделий по шкале качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
Тема 1.5. Приготовление булочных изделий	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления булочных изделий»	6
Тема 1.6. Организация выпечки и основы технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий: булочка Славянская, батончик к чаю, булочка повышенной калорийности, булочка Ярославская сдобная, сдоба витая, лепешка сметанная, «Московские»плюшки, сдоба «Выборгская», слойка кондитерская, булочка веснушка, лепешка майская, булочка с корицей</p> <p>Овладение навыками определения дефектов сдобных хлебобулочных изделий. Проведение расчетов количества необходимого сырья для приготовления, согласно сборника рецептур, ГОСТ 24557-89.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки сдобных хлебобулочных изделий по шкале качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
Тема 1.7. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий»	6
Тема 1.8. Организация выпечки и основы техноло-	Виды работ Овладение основами технологии приготовления диетических из-	

<p>гии приготовления диетических и национальных хлебобулочных изделий; фарши и начинки для мучных изделий.</p>	<p>делий: белковый хлеб, бессолевой, йодированный, «8злаков», витаминизированный, биологически активными добавками.</p> <p>Овладение основами технологии приготовления видов национального хлеба: армянский лаваш, киевский калач, азербайджанский чурек, булочки рижские.</p> <p>Овладение навыками определения дефектов хлебобулочных изделий. Проведение расчетов количества необходимого сырья для приготовления, согласно сборника рецептур и технологических инструкций.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, бракераж хлебобулочных изделий.</p> <p>Применение вариантов сочетания сырья для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия бракеража готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 1.9.</p> <p>Организация выпечки и технология приготовления дрожжевое тесто и изделия из него; блинное тесто; тесто для оладий.</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: дрожжевого теста опарным способом и изделий: ватрушки, пирожки с различными фаршами, расстегаи, пироги, пицца, кулебяка, ромовая баба, кекс весенний; дрожжевого теста безопарным способом и изделий обжаренных в жире: пончики, пирожки, беляши, хворост; дрожжевое слоеное тесто и изделий: слойка с повидлом, булочка слоеная, крученик.; блинное тесто; тесто для оладий, оладьи сдобные, оладьи кольца.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества</p>	<p>6</p>

	<p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	
Тема 1.10. Приготовление дрожжевое тесто и изделия из него; блинное тесто; тесто для оладий.	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления: диетических, национальных хлебобулочных изделий; дрожжевого теста и изделий из него; блинное тесто; тесто для оладий»	6
Итоговое занятие:	<p>Выполнение контрольных практических работ по теме: «Приготовление хлеба, хлебобулочных изделий, сдобных изделий из дрожжевого теста»</p> <p>Защита производственной практики (по профилю специальности) по модулю ПМ.04 (МДК04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)</p>	6
	<i>Итого ПП.04.01 по ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</i>	72
	<p>ПП.07.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</p> <p>по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	36
Тема 1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.1 Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	<p>Виды работ</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления полуфабрикатов</p>	

	<p>для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление фаршей для приготовления мучных изделий: капустного, мясного, рыбного, творожного, из фруктов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: посыпок, фруктовых начинок, сиропов, глазури, помады, кремов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p>	6
<p>Тема 1.2</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий</p>	<p>Виды работ</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом, нормами выхода и правилами хранения мучных кондитерских изделий.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>Освоение приемов по оформлению мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, мучных кондитерских изделий.</p>	6
<p>Тема 1.3</p> <p>Приготовление классических тортов, пирожных</p>	<p>Виды работ</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении пирожных и тортов.</p>	

	<p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении пирожных и тортов.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных и тортов.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении пирожных и тортов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом, нормами выхода и правилами хранения пирожных и тортов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению теста: бисквитного, заварного.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению пирожных и тортов из различных видов теста.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению классических тортов и пирожных</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража пирожных и тортов</p>	6
<p>Тема 1.4 Приготовление фруктовых, легких, обезжиренных тортов, пирожных</p>	<p>Виды работ</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении пирожных и тортов.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении пирожных и тортов.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных и тортов.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении пирожных и тортов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом, нормами выхода и правилами хранения пирожных и тортов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению теста: воздушного, миндального.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению и оформлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража пирожных и тортов.</p>	6
<p>Практическая работа по теме: «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»</p>	<p>Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»</p>	6

Итоговое занятие:	Защита производственной практики (по профилю специальности) практики по модулю ПМ.07 (МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий)	6
	Итого ПП.07.01 по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36
	Всего по ПП.04.01., ПП.07.01.	108
		216
	ПП.02.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	72
Вводное занятие	Виды работ Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятий общественного питания. Ознакомление с законом ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.). Изучение структуры и содержания сертификата соответствия на сырье; накладных и качественных удостоверений и др. Закрепление знаний о технологическом цикле производства кулинарной продукции.	6
Тема 1. Канapé, легкие и сложные холодные закуски		
Тема 1.1. Основы технологии приготовления канapé с различными продуктами	Виды работ Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами горячего цеха, организацией рабочих мест. Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. сертификатов соответствия на сырье. Основы технологии приготовления канapé с мясными гастрономи-	

	<p>ческими изделиями и сыром; канапе с икрой и рыбными гастрономическими изделиями; корзиночки и волованы с гастрономическими товарами, с салатами.</p> <p>Технология приготовления с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Органолептическая оценка, контроль качества и безопасности, сроки хранения.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря</p>	6
Тема 1.2. Организация производства и основы технологии приготовления легких холодных закусок	<p>Виды работ</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификата соответствия на сырье.</p> <p>Овладение основами технологии приготовления легких холодных закусок: закуска из сыра фета с зеленью, шампиньоны гриль, закуска с луком порей и рикоттой, креветки с соусом.</p> <p>Овладение технологией приготовления легких холодных закусок с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки; умения давать оценку качеству холодных закусок, соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных закусок. Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
Тема 1.3. Приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски	Выполнение пробной практической работы по теме «Канапе, легкие и сложные холодные закуски»	6
Тема 1.4. Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов.	<p>Виды работ</p> <p>Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд: рыба заливная с гарниром, рыба фаршированная заливная с гарниром, креветка в сухарях, рулет рыбацкий салат цезарь с креветками, с лососем, салат оливье с раковыми шейками, салат рыбный с морской капустой, из кальмаров, из куриной грудки с креветкой</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки каче-</p>	6

	<p>ства сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.</p> <p>Органолептическая оценка качества супов, применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления супов.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	
<p>Тема 1.5. Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса.</p>	<p>Виды работ</p> <p>Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд: отварная говядина под соусом с хреном, паштет из печени, заливное из телятины, поросенок фаршированный, рулет закусочный, рулет деликатесный, мясной рулет с начинкой, буженина, язык отварной, салат с жареным беконом.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.</p> <p>Органолептическая оценка качества холодных блюд из мяса, применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 1.6. Организация производства и основы технологии приготовления сложных банкетных холодных блюд из с/х птицы.</p>	<p>Виды работ</p> <p>Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд из птицы: паштет из птицы и дичи, филе из дичи фаршированное в желе, курица галантин, заливное из птицы в форме, салат цезарь с курицей, салат из куриной грудки с яблоками, куриный рулет с салатом и цукини.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закреп-</p>	<p>6</p>

	<p>ление правил подбора пряностей и приправ.</p> <p>Органолептическая оценка качества холодных блюд из мяса, применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных блюд из с/х птицы.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	
Тема 1.7. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Выполнение пробной практической работы по теме «Приготовление сложных банкетных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»	6
Тема 1.8. Организация производства и основы технологии приготовления холодных соусов: яично-масляные, смеси масляные, соусы на уксусе, маринады, заправки, сладкие соусы, сиропы	<p>Виды работ</p> <p>Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных соусов: яично-масляные, смеси масляные, соус майонез, соус хрен, маринад овощной со свеклой; заправка для салатов, горчице-медовая, салатная цитрусовая; желе мясное и рыбное; соус шоколадный, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус земляничный; сироп кофейный, сироп шоколадный.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ. Правила подбора вина для сложных холодных соусов</p> <p>Органолептическая оценка качества холодных соусов, применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных соусов</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря</p>	6
Тема 1.9. Приготовление сложных холодных соусов	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления сложных холодных соусов»	6
Тема 1.10. Практическая работа по теме «Канapé, легкие и сложные холодные за-	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Канapé, легкие и сложные холодные закуски и блюда из рыбы, мяса, с/х пти-	6

куски и блюда из рыбы, мяса, с/х птицы »	цы»	
Итоговое занятие:	Выполнение контрольных практических заданий Защита производственной практики (по профилю специальности) практики по модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции (МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции)	6
	<i>Итого ПП.02.01 по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>	72
	ПП.03.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03. 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	72
Тема 7. Блюда из птицы		42
Тема 7.1. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной птицы и дичи.	Виды работ Овладение технологией приготовления блюд: куры, цыплята, фи- ле, куриное филе фаршированное, муслин из птицы, куры тушеные в соусе, гусь или утка по-домашнему(методика бланширования), чахохби- ли, рагу из потрохов; перепела в виноградном соке, фазан тушеный с ри- сом, жаркое из дичи. Два вида тушения: коричневое и белое. Овладение методами оформления блюд с учетом цветового кон- траста, вкусового дополнения, как важный элемент дизайна блюда. Произвести расчет количества необходимого сырья, подбор при- прав и специй. Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, зна- ний сроков хранения, контроля качества. Соблюдение температурного и санитарного режимов приготоделе- ния, методов оформления и подачи. Использование технологического оборудования и инвентаря.	6

<p>Тема 7.2. Приготовление блюд из отварной, припущенной тушеной птицы и дичи.</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной птицы, дичи»</p>	<p>6</p>
<p>Тема 7.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из жареной птицы, дичи, филе птицы, кролика.</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологией приготовления блюд: гусь, цыплята жаренные; утка, куры фаршированные; цыплята–табака, кисло-сладкие куриные крылышки, котлеты натуральные из филе кур или дичи, котлеты по-киевски, шницель из кур по-столичному; фазан с луком и грибами, тетерев и перепела жаренные; кролик жареный с грибами.</p> <p>Овладение навыками составления видов маринадов для птицы; методами оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важный элемент дизайна блюда.</p> <p>Произвести расчет количества основного и дополнительного сырья, подбор приправ и специй.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления; правил оформления и подачи.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 7.4. Приготовление блюд из жареной птицы, дичи, филе птицы, кролика.</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из жареной птицы, дичи, филе птицы, кролика»</p>	<p>6</p>
<p>Тема 7.5. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из рубленой птицы</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологией приготовления блюд: котлеты рубленые из кур или дичи, куриный муслин, котлета фаршированная густым молочным соусом, фрикадельки, биточки, зразы с овощами, суфле, кнели с рисом, окорочка фаршированные.</p> <p>Овладение методами оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важный элемент дизайна блюда.</p> <p>Произвести расчет количества основного и дополнительного сырья, использование приправ и специй</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой</p>	<p>6</p>

	<p>продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления, правил оформления и подачи.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	
Тема 7.6. Приготовление блюд из рубленой птицы	Выполнение пробной проверочной работы по теме «Технология приготовления блюд из рубленой птицы»	6
Тема 7.7. Практическая работа по теме «Блюда из птицы»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из птицы»	6
Тема 8. Блюда из яиц и творога		30
Тема 8.1. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из яиц.	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологией приготовления блюд: яйца в всмятку, яйца пашот, яйца вкрутую, яичная кашка с овощами или грибами, с мясными продуктами; яичница глазунья со шпиком, с луком; омлет натуральный, с мясными продуктами; фаршированный; подготовка фаршей.</p> <p>Произвести расчет количества ингредиентов для приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Обеспечение температурного и санитарного режима приготовления, подачи блюд.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
Тема 8.2. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из творога.	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологией приготовления блюд: творожная масса сладкая, со сметаной, с ягодами, с орехами, с вареньем, со свежей зеленью; крем творожный, вареники ленивые отварные, сырники из творога, сырники из творога и картофеля, с морковью, пудинг творожный, запеканка из творога. Произвести расчет количества ингредиентов для приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой</p>	6

	<p>продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ; знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Обеспечение температурного и санитарного режима приготовления, подачи блюд.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	
Тема 8.3. Приготовление блюд из творога.	Выполнение пробной проверочной работы по теме «Технология приготовления блюд из яиц и творога»	6
Тема 8.4. Практическая работа по теме «Блюда из яиц и творога»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из яиц и творога»	6
Итоговое занятие:	Выполнение контрольных практических заданий Защита производственной практики (по профилю специальности) практики по модулю ПМ.03 МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6
	<i>Итого ПП.03.01 по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>	72
	ПП.04.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72
Тема 2. Приготовление бездрожжевого теста, изделий из него		
Тема 2.1. Организация производства и основы технологии приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши домашней; сдобное пресное тесто; вафельное тесто; пряничное тесто и изделий.	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней; блинчики с разными фаршами, вареники с творогом, лапша с медом, восточная стружка; сочни с творогом, печенье сдобное, с творогом, чебуреки, хачапури, яблоки в тесте жареные, трубочка вафельная с начинкой.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки ка-</p>	6

	<p>чества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского полуфабриката.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	
<p>Тема 2.2. Приготовление тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней; сдобное пресное тесто; вафельное тесто;</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления видов теста: для блинчиков, вареников, лапши домашней; сдобное пресное тесто; вафельное тесто; изделий из видов теста»</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.3. Организация производства и основы технологии приготовления видов теста: пряничное, песочное (полуфабрикат)</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: тесто пряничное; пряники медовые, глазированные, коврижка медовая; песочное тесто: печенье листики, звездочка, ромашка, рожок песочный с маком, творожное, кекс столичный, чайный, творожный.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении теста, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского полуфабриката.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>

<p>Тема 2.4. Приготовление видов теста: пряничное, песочное (полуфабрикат)</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления пряничного, песочного теста и изделий »</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.5. Организация производства и основы технологии приготовления видов теста: бисквитное, заварное (полуфабрикат)</p>	<p>Виды работ Овладение основами технологии приготовления: бисквит основной, бисквит для рулета, с орехами, «прага», рулет фруктовый, пирог бисквитный с повидлом; заварное тесто(полуфабрикат): кольца воздушные, трубочка с творожным кремом. Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса. Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении теста, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества. Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского полуфабриката. Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.6. Приготовление теста: бисквитное, заварное (полуфабрикат)</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления видов теста: бисквитное, заварное , изделия»</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.7. Организация производства и основы технологии приготовления видов теста: слоеное (полуфабрикат)</p>	<p>Виды работ Овладение основами технологии приготовления теста слоеного (полуфабрикат): замес, подготовка масла, слоеобразование, разделка изделий; пирожки слоеные с различными фаршами, кулебяка, курник, языки слоеные, ушки слоеные, пирог слоеный с повидлом, яблоки в слойке, валованы. Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса. Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении теста, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения,</p>	<p>6</p>

	<p>контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского полуфабриката.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	
Тема 2.8. Приготовление теста слоеного (полуфабрикат)	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления слоеного теста, изделий»	6
Тема 2.9. Организация производства и основы технологии приготовления видов теста: воздушное, воздушно-ореховое, миндальное (полуфабрикат)	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: воздушное тесто, изделий; печенье воздушное «меренги», воздушно-ореховое тесто(полуфабрикат); миндальное тесто(полуфабрикат): печенье миндальное, печенье миндальное фигурное, шоколадное.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении теста, их причины; соблюдение безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского полуфабриката.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
Тема 2.10. Приготовление теста воздушное, воздушно-ореховое, миндальное (полуфабрикат)	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления теста воздушного, воздушно-орехового, миндальное (полуфабрикат)»	6
Тема 2.11. Организация производства и основы технологии приготовления отделочных полуфабрикатов и способы отделки.	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления отделочных полуфабрикатов: кремов сливочных, белковых, заварных и украшений используя различные формы насадок; украшения из желе, фруктов, цукатов; помады, глазури и украшений; из сахарных мастик; песочная крупка, шоколадная и ореховая посыпка; искусственные ароматизаторы, загущи-</p>	

	<p>тели.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении теста, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря</p>	6
Итоговое занятие:	<p>Выполнение контрольных практических работ по теме: «Приготовление бездрожжевого теста, изделий из него»</p> <p>Защита производственной практики (по профилю специальности) по модулю ПМ.04 (МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)</p>	6
	<i>Итого ПП.04.01 по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	72
	<i>Всего по ПП.02.01, ПП.03.01, ПП.04.01</i>	216
		108
	<p>ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</p> <p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	72
Тема 3. Приготовление пирожных, тортов		

<p>Тема 3.1. Организация производства и основы технологии приготовления пирожных: бисквитные, песочные, слоеные</p>	<p>Виды работ Основы технологии приготовления пирожных: бисквитное со сливочным кремом, с белковым кремом, бисквитное фруктово-желейное, «буше», рулет шоколадно-фруктовый; песочное с фруктовой начинкой и кремом, корзиночка с желе и фруктами, песочно-ореховое; слойка с яблочной начинкой, пирожное «слойка» отделанное кремом. Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Овладение основами составления рисунка, подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме, размерам. Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении кондитерского полуфабриката, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества. Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского и отделочного полуфабрикатов. Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.2. Приготовление пирожных: бисквитные, песочные, слоеные</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления пирожных: бисквитные, песочные, слоеные»</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.3. Организация производства и основы технологии приготовления пирожных заварные, воздушные, миндальные, крошковые, десертные.</p>	<p>Виды работ Основы технологии приготовления пирожных: трубочка с кремом, с белковым кремом, кольцо заварное с кремом, творожное кольцо; воздушное с кремом; миндальное, диош; «картошка» обсыпная, «десертный набор». Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия. Овладение основами составления рисунка, подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме, размерам. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества. Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления.</p>	<p>6</p>

	<p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления блюд.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	
Тема 3.4. Приготовление пирожных: заварные, воздушные, миндальные, крошковые, десертные	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления пирожных: заварные, воздушные, миндальные, крошковые, десертные»	6
Тема 3.5. Организация производства и основы технологии приготовления тортов: бисквитные.	<p>Виды работ</p> <p>Основа технологии приготовления тортов: бисквитно-кремовый, сказка, подарочный,</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия.</p> <p>Овладение основами составления рисунка, подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме, размерам.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
Тема 3.6. Приготовление бисквитные торты	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления тортов: бисквитные»	6
Тема 3.7. Организация производства и основы технологии приготовления тортов: песочные	<p>Виды работ</p> <p>Основа технологии приготовления тортов: абрикотин, ленинградский, песочно-фруктовый, песочно-кремовый, ивушка, птичье молоко.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия.</p> <p>Овладение основами составления рисунка, подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме, размерам.</p> <p>Соблюдение безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества; знаний температурного и санитарного режимов приготовления.</p>	6

	<p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	
Тема 3.8. Приготовление песочные торты	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления тортов: песочные»	6
Тема 3.9. Организация производства и основы технологии приготовления тортов: слоеные, миндальные, воздушно-ореховые.	<p>Виды работ</p> <p>Основа технологии приготовления тортов: слоеный с кремом, миндально-фруктовый, полет, киевский, паутинка.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия.</p> <p>Овладение основами составления рисунка, подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме, размерам.</p> <p>Соблюдение безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества; знаний температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
Тема 3.10. Приготовление тортов: слоеные, воздушно-ореховые.	Выполнение пробной практической работы по теме «Приготовление тортов: слоеные, воздушно-ореховые»	6
Тема 3.11. Практическая работа по теме: Технология приготовления пирожных, тортов.	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Технология приготовления пирожных, тортов»	6
Итоговое занятие:	Защита производственной практики (по профилю специальности) по модулю ПМ.04 (МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий)	6
	<i>Итого ПП.04.01 по ПМ.04 Организация приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий</i>	72
	ПП.05.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	

	ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов)	36
Вводное занятие	<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятий общественного питания.</p> <p>Ознакомление с законом ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.).</p> <p>Изучение структуры и содержания сертификата соответствия на сырье; накладных и качественных удостоверений и др.</p> <p>Закрепление знаний о технологическом цикле производства кулинарной продукции.</p>	6
Тема 1. Десерты		
Тема 1.1 Организация производства и основы технологии приготовления холодных десертов	<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами горячего цеха, организацией рабочих мест.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Изучение структуры и содержания сертификатов соответствия на сырье.</p> <p>Основы технологии приготовления холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>Органолептическая оценка, контроль качества и безопасности, сроки хранения холодных десертов.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных десертов.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря при приготовлении холодных десертов.</p>	6

Тема 1.2 Практическая работа по теме: Организация производства и основы технологии приготовления холодных десертов	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления холодных десертов»	6
Тема 1.3 Организация производства и основы технологии приготовления горячих десертов	<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами горячего цеха, организацией рабочих мест.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Изучение структуры и содержания сертификатов соответствия на сырье.</p> <p>Основы технологии приготовления горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>Органолептическая оценка, контроль качества и безопасности, сроки хранения холодных десертов.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных десертов.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря при приготовлении холодных десертов.</p>	6
Тема 1.4. Практическая работа по теме: Организация производства и основы технологии приготовления горячих десертов	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления горячих десертов»	6
Итоговое занятие:	Выполнение контрольных практических заданий Защита производственной практики (по профилю специальности) практики по модулю ПМ.05 (МДК 05.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции)	6
	<i>Итого ПП.05.01 по ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</i>	36
	<i>Всего ПП.04.01, ПП.05.01</i>	108
		72

	ПП.06.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПМ.06 Организация работы структурного подразделения (МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации)	36
Тема 1. Организация работы структурного подразделения		36
Тема 1.1 Планирование работы структурного подразделения	Виды работ Изучение работы структурного подразделения (бригады); Участие в разработке и организации рабочих мест в производственных помещениях; Участие в организации работы коллектива исполнителей; Самостоятельное изучение должностных обязанностей; Участие в принятии управленческих решений предприятия и оценка качества выполняемых работ членами команды;	6
Тема 1.2 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	Виды работ Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира; Самостоятельная разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации; Самостоятельное заполнение документов, изучение порядка заполнения;	6
Тема 1.3.	Выполнение пробной практической работы по теме «Планирование работы структурного подразделения. Оценка эффективности деятельности бригады»	6
Тема 1.4. Принятие управленческих решений	Виды работ Самостоятельное участие в расчетах выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в ассортименте; Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	6
Тема 1.5. Составление графиков выхода на работу; расчет экономических показателей структурного подразделения	Виды работ Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников; Рассчитывать заработную плату. Участие в расчетах экономических показателей и издержек производства и пути снижения затрат;	6

Итоговое занятие:	Выполнение контрольных практических заданий Защита производственной практики (по профилю специальности) по модулю ПМ.06 (МДК 06.01 Управление структурным подразделением)	6
	Итого ПП.06.01 по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	36
	ПП.08.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности (МДК.08.01 Организация предпринимательской деятельности)	36
Тема 1. Особенности деятельности исследуемого предприятия	<p>Виды работ Ознакомление с Правилами оказания рекламных услуг, нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН), учредительными документами.</p> <p>Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком её проведения, с графиком перемещения студентов по рабочим местам, правилами внутреннего распорядка, гигиеническими требованиями.</p> <p>Ознакомление с организацией предоставления информации о предприятии, предлагаемых услугах, порядке оплаты услуг, режиме работы. Планирование разработки и технического исполнения проекта гостиницы на дому.</p> <p>Выполнение индивидуального практического задания «Построение организационной структуры»</p>	2
Тема 2. Общее управление организацией	<p>Виды работ - изучение организационной структуры предприятия ; - рассмотрение системы и способа взаимодействия между подразделениями, распределения функциональных обязанностей при подготовке совместных рекламных проектов; - изучение нормативной и методической документации по соответствующим вопросам практики.</p> <p>Выполнение индивидуального практического задания «Разработка должностных инструкций, положений о структурных подразделениях».</p>	3
	Виды работ	3

<p>Тема 3. Проведение переговоров с клиентом</p>	<p>Участие в подготовке встреч. Участие в проведении переговоров с клиентом на различных этапах работы. Участие в документировании результатов переговоров и утверждении принятых решений сторонами. Выполнение индивидуального практического задания «Проанализировать деятельность пресс-службы или отдела по связям с общественностью (или заменяющего их подразделения): место подразделения в структуре предприятия; подчинение, порядок взаимодействия с другими подразделениями; целевые группы организации; методы взаимодействия с целевыми группами»</p>	
<p>Тема 4. Организация договорной работы гостиницы</p>	<p>Виды работ Рассмотрение хозяйственных договоров гостиницы. Рассмотрение порядка и видов ответственности субъектов предпринимательской деятельности. Изучение деятельности юридической службы по предупреждению хозяйственных нарушений и устранению их последствий. Обсуждение хозяйственных споров и изучение методов урегулирования споров. Выполнение индивидуального практического задания «Подготовка типового договора на предоставление гостиничных услуг»</p>	6
<p>Тема 5. Правовая работа с потребителями</p>	<p>Виды работ Подготовка программы по защите потребителей от некачественных услуг. Сбор и обработку информации от потребителей о субъекте предпринимательской деятельности и производимой (реализуемой) им продукции; проведение анализа текущего процесса работы с потребителями и качества их обслуживания, разработка рекомендаций по совершенствованию работы с потребителями на основании информации от потребителей, работы с претензиями (рекламациями) потребителей, инспекционного контроля. Выполнение индивидуального практического задания «Осуществление инспекционного контроля качества обслуживания потребителей и соблюдения законодательства о защите прав потребителей сотрудниками предприятия потребительской сферы, включая контроль качества через процедуры «тайный покупатель»</p>	6
<p>Тема 6. Разработка основных разделов бизнес-плана в сфере гостиничного сер-</p>	<p>Сбор и анализ исходных данных, необходимых для разработки бизнес-плана. Разработка финансово-экономической модели бизнес-плана. Со-</p>	8

вса.	<p>гласование модели и уточнение основных показателей бизнес-плана. Разработка основных разделов бизнес-плана:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Возможности фирмы (резюме). 2. Виды товаров (услуг). 3. Рынки сбыта товаров (услуг). 4. Конкуренция на рынках сбыта. 5. План маркетинга. 6. Организационный план 7. План производства. 8. Финансовый план. <p>Выполнение индивидуального практического задания «Разработка бизнес-плана по выбранной тематике»</p>	
Тема 7. Оформление и подготовка к защите бизнес-плана в сфере гостиничного сервиса.	<p>Оформление бизнес-плана к защите. Подготовка презентации бизнес-плана в программе Power Point. Выполнение индивидуального практического задания «Оформление бизнес-плана»</p>	2
Тема 8. Обобщающее занятие. Содержание и требование к отчету	<p>Виды работ Выполнение индивидуальных заданий.</p>	4
Итоговое занятие:	Защита производственной практики (по профилю специальности)	2
	Итого ПП.08.01 по ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности	36
Всего:	производственной практики (по профилю специальности)	504
в том числе:		72
	по модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	72
	по модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	72
	по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,3 мучных кондитерских изделий»	216
	по модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»	36

	по модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»	36
	по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	36
	по модулю ПМ.08 «Основы предпринимательской деятельности»	36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной программы модулей ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08 предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», «Информационных технологий в профессиональной деятельности»; микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха; правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности; лаборатории информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. «Микробиологии, санитарии и гигиены»
 - методические пособия;
 - комплект плакатов;
 - лабораторное оборудование.
- 2.«Учебный кулинарный цех»
 - рабочее место преподавателя;
 - рабочие места студентов;
 - методические пособия;
 - комплект плакатов;
 - лабораторное оборудование в том числе:
 - ванна моечная ВСМ-1/430КК;
 - пароконвектомат;
 - стеллаж производственный для посуды;
 - шкаф кухонный (двери купе);
 - блинница электрическая;
 - ванны моечные;
 - весы электронные;
 - кофе машина;
 - мясорубка;
 - печь электрическая;
 - холодильная витрина;
 - аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
 - печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR;
 - холодильник ШХ-07;

Технические средства обучения:

– компьютеры с лицензионным программным обеспечением по предмету и мультимедиасистема.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- механическое оборудование: слайсер, мясорубка, миксер;
-тепловое оборудование: печи электрические, сковорода электрическая, электрофритюрница, пароконвектомат, рисоварка;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера.
Производственные столы, моечные, рыбный котел, инвентарь, наборы кухонной и столовой посуды, столовые приборы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную (по профилю специальности) практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, чи-

тального зала с выходом в сеть Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовая документация:

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)
11. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями на 3 августа 2018 года) (редакция, действующая с 21 октября 2018 года)
12. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
13. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332 с изменениями в соответствии с Постановлением КМРУз от 23.05.2009 г. № 147
14. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

2 Учебная литература:

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2020. – 205 с.. <https://book.ru/book/934013>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: Русайнс, 2020. – 222 с.. <https://book.ru/book/934816>
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2020. – 321 с. <https://book.ru/book/934030>
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. – Москва: КноРус, 2020. – 325 с. <https://book.ru/book/934332>
5. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. - Москва: КноРус, 2021. – 578 с.. <https://book.ru/book/936090>
6. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. – Москва : КноРус, 2020. – 325 с. <https://book.ru/book/934332>
7. Ткачева, Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. – Москва: КноРус, 2020. – 196 с. <https://book.ru/book/934330>
8. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. – Москва : КноРус, 2018. — 215 с. <https://book.ru/book/924213>
9. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: Русайнс, 2021. – 113 с. <https://book.ru/book/938256>
10. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. – Москва: КноРус, 2020. – 321 с. <https://book.ru/book/932123>.
11. Миляева, Л.Г. Планирование и организация производственной деятельности: учебник / Миляева Л.Г. – Москва: КноРус, 2020. – 282с. <https://book.ru/book/935933>
12. Чеберко Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. - М.: Юрайт, 2019. - 420 с. <https://biblio-online.ru/bcode/442461>

Дополнительная литература:

1. 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, 2019. – 268 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437778>
2. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. – Москва : Русайнс, 2020. –121 с. <https://book.ru/book/936168>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 179 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437778>
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебник / Васюкова А.Т. –Москва: Русайнс, 2017. – 250 с. <https://book.ru/book/927508>
5. Морозов Г. Б. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - 420 с. <https://biblio-online.ru/bcode/438924>

6. Кабанов, В.Н. Организация предпринимательской деятельности: самоучитель: учебник / Кабанов В.Н. - Москва: Русайнс, 2021. - 301 с. - ISBN 978-5-4365-5560-7. <https://book.ru/book/937049>

7. Морозов Г. Б. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - 420 с. <https://biblio-online.ru/bcode/438924>

8. Чеберко Е. Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. - М.: Юрайт, 2019. - 219 с. <https://biblio-online.ru/bcode/441329>

9. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации eПриложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. – Москва : КноРус, 2021. – 277 с. <https://book.ru/book/936251>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики (по профилю специальности)

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности изучаемых модулей ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08.

Освоению учебной программы производственной практики (по профилю специальности) предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания», МДК профессиональных модулей

ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ,

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;

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

ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики (по профилю специальности) образовательного процесса

Руководство производственной практикой (по профилю специальности) по профессиональным модулям ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08 преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующее профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. (См. таблица 4).

Таблица 4 - Характеристика педагогических работников, обеспечивающих реализацию производственной практикой (по профилю специальности)

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, штатный, внешний совместитель, иное)
	Раздел ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; Раздел ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; Раздел ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Раздел ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; Раздел ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер»	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение продовольственных товаров, товаровед высшей квалификации	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУ-ЭС в г.Артеме	штатный
	Раздел ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение продовольственных товаров, товаровед высшей квалификации	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУ-ЭС в г.Артеме	штатный
	Раздел ПМ.08 Основы предпринимательской деятельности	Добрынина М.С.	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме, Менеджмент организации		2	Преподаватель филиала ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ))

5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение индивидуальных практических работ; -выполнение контрольных практических заданий;
ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение индивидуальных практических работ; -выполнение контрольных практических заданий; -защита производственной практики (по профилю специальности);
ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.	текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение индивидуальных практических работ; -выполнение контрольных практических заданий;
ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение пробной проверочной работы; -выполнение индивидуальных практических работ; -выполнение контрольных практических работ;\n-защита производственной практики (по профилю специальности);
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба..	Текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение контрольных практических работ; -защита производственной практики (по профилю специальности);
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение индивидуальных практических работ; -защита производственной практики (по профилю специальности);
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение индивидуальных практических работ; -защита производственной практики (по профилю специальности);
ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полу-	Текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы;

фабрикатов, использовать их в оформлении	-выполнение индивидуальных практических работ; -защита производственной практики (по профилю специальности);
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение контрольных практических заданий; -защита производственной практики (по профилю специальности);
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение контрольных практических заданий; -защита производственной практики (по профилю специальности);
ПК6.1.Организовывать работу структурного подразделения	Текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение контрольных практических заданий;
ПК6.2.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Текущий контроль в форме: -выполнение пробной практической работы; -выполнение контрольных практических заданий; -защита производственной практики (по профилю специальности);
ПК7.2.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Текущий контроль в форме: -выполнение индивидуальных практических работ; -защита производственной практики (по профилю специальности);
ПК.8.1. Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности	- обоснованный выбор видов нормативных и законодательных актов при осуществлении предпринимательской деятельности; - уверенное владение процессами создания, развития и поддержки предпринимательства в Российской Федерации; - уметь излагать общие положения при создании, развитии и ликвидации предпринимательской фирмы.
ПК.8.2. Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности, планировать и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных видов деятельности	- умение осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности; - ориентироваться в системе планирования на уровне бизнес-процессов и на уровне хозяйствующих субъектов.
ПК.8.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые	- квалифицированное проведение анализа финансово-хозяйственной деятельности; - умение осуществлять денежные расчеты с покупателями; - владеть методикой составления финансовых

документы и отчеты	документов; - умение составлять и анализировать отчеты по финансовым операциям.
--------------------	--

5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 5.2 – Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения лабораторной, контрольной, внеаудиторной работы; - наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, подготовке презентационных материалов.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка исполнения студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении заданий, полученных командой, экспертное наблюдение и

	оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности (курсовое проектирование).
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля, выполнения индивидуального задания.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы и индивидуальных домашних заданий
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Наблюдение и оценка поведения обучающихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий.

5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Критерий оценки	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	Глубокое и полное овладение практическими навыками, предусмотренными программой преддипломной практики; владение понятийным аппаратом; умение связывать теорию с практикой; решать профессиональные задачи; высказывать и обосновывать свои суждения.	«Отлично»	5
2	Полное овладение практическими навыками, предусмотренными программой преддипломной практики; владение понятийным аппаратом; уме-	«Хорошо»	4

	ние связывать теорию с практикой; осознанное применение знаний для решения профессиональных задач; грамотное изложение ответов, но содержание их и форма имеют отдельные неточности.		
3	Студент владеет основными практическими навыками, предусмотренными программой преддипломной практики, но выполняет их неточно, непоследовательно, допускает ошибки при выполнении профессиональных задач, определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.	«Удовлетворительно»	3
4	Студент имеет недостаточные практические навыки, предусмотренные программой преддипломной практики, не умеет выполнять поставленные профессиональные задачи, допускает ошибки в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.	«Неудовлетворительно»	2

Приложение А

Глоссарий основных терминов и определений, встречающихся в период освоения программы учебной практики.

Пищевая ценность	Это совокупность свойств продукции общественного питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.
Энергетическая ценность	Количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов питания (белков, жиров, углеводов) для обеспечения его физиологических функций.
Безопасность продуктов питания	Состояние обоснованной уверенности в том, что продукты питания при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья.
Пряности	Свежие, сухие, специально обработанные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, цедра) которые обладают сильным специфическим ароматом.
Бланширование	Кратковременное (от 1 до 5 мин.) воздействие на продукты кипящей воды или пара.
Букет	Это все вкусовые и ароматические черты, неповторимые в другом виде, характерные лишь для данного сорта, типа.
Сложное блюдо	Сочетание продуктов подвергшихся трудоемкой кулинарной обработке, доведенных до полной кулинарной готовности, порционированных, оформленных.
Гарнир	Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса, внешнего вида.
Простой гарнир	Состоит из одного какого-то продукта.
Сложный гарнир	Состоит из трех и более различных продуктов.
Банкетное блюдо	Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов.
Тепловая кулинарная обработка	Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.
Технологический процесс	Последовательность технологических операций по выпуску кулинарной продукции.
Органолептическая оценка качества	Оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху кулинарных изделий и блюд.
Нормативные документы	Государственные стандарты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, изделий, контролю за качеством, безопасностью, условием изготовления, хранения, перевозок, реализации.
Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, изделий	Документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов.
Пищевая ценность	Это совокупность свойств продукции общественного питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.
Энергетическая ценность	Количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов питания (белков, жиров, углеводов) для обеспечения его физиологических функций.
Безопасность продуктов	Состояние обоснованной уверенности в том, что продукты

питания	питания при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья.
Дизайн блюда	Оригинальность расположения готового блюда на тарелке.
Сочность	Впечатление, производимое соками продукции во время разжевывания.
Консистенция	Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими рецепторами.
Дизайн блюда	Оригинальность расположения готового блюда на тарелке.
Сочность	Впечатление, производимое соками продукции во время разжевывания.
Хлебобулочные изделия	Пищевой продукт, выпекаемый из муки, дрожжей, соли, воды и дополнительного сырья для хлебобулочных изделий
Формовые хлебобулочные изделия	Хлебобулочные изделия, выпекаемые в формах
Подовые хлебобулочные изделия	Хлебобулочные изделия, выпекаемые на листах или на поду пекарной камеры и люлек
Хлеб	Хлебобулочные изделия массой более 500 г
Булочные изделия	Подовые хлебобулочные изделия массой 500 г и менее, выпекаемые из пшеничной муки
Мелкоштучные булочные изделия	Булочные изделия массой 200 г и менее
Сдобные хлебобулочные изделия	Хлебобулочные изделия с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме 14% и более
Хлебобулочные изделия пониженной влажности	Хлебобулочные изделия с влажностью менее 19%. Примечание. К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относятся: бараночные изделия, сухари, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, хлебные палочки
Национальные виды хлебобулочных изделий	Хлебобулочные изделия, отличающиеся использованием в рецептуре местных видов сырья и/или характерной формой и/или способом выпечки
Хлебобулочные изделия	Пищевой продукт, выпекаемый из муки, дрожжей, соли, воды и дополнительного сырья для хлебобулочных изделий
Формовые хлебобулочные изделия	Хлебобулочные изделия, выпекаемые в формах
Флейвор	Комплексное ощущение вкуса, запаха и текстуры при распределении продукции в полости рта
Мучное кулинарное изделие	Кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).
Кондитерское изделие	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
Рецептура	Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.
Отделочные полуфабрикаты	Для отделки пирожных и тортов используют различные кремы, сахаристые полуфабрикаты, кондитерскую крошку, орехи, желе, суфле и др.
Мучное кулинарное изделие	Кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).
Кондитерское изделие	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержа-

	нием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
Фламбирование	Поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент.
Папильот	Способ тепловой обработки, предполагающей приготовление пищи, завернутой в бумагу.
Деглясирование	Растворение экстрактивных веществ в жидкости.
Рациональное питание	совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.
Ассортиментный перечень	перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.
Органолептическая оценка качества	оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху; кулинарных изделий и блюд – по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.
Фламбирование	Поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент.
Нормативные документы	Государственные стандарты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, изделий, контроля за качеством, безопасностью, условием изготовления, хранения, перевозок, реализации
Качественное удостоверение	Документ в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов.
Производственный контроль	Контроль сырья, материалов, технологических процессов, транспортирования, хранения, применяемых при производстве продуктов.

Приложение Б

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:	
БЫЛО:	СТАЛО:
Основание:	
Подпись лица, внесшего изменения	

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

БЫЛО:

СТАЛО:

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения

