

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФГБОУ ВО Грозненский государственный нефтяной технический  
университет имени академика М.Д. Миллионщикова



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Специальность**

*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

**Квалификация**

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики
3. Условия реализации производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа производственной практики предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и контроль ведения процессов приготовления и подготовки к продаже полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Программа производственной практики направлена на углубление первоначального профессионального опыта студентов, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

### **1.1. Место практики в структуре основной образовательной программы:**

Производственная практика является обязательным разделом основной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Производственная практика проводится ФСПО в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения практики:**

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен приобрести практический опыт работы в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

Целью прохождения производственной практики является формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим специалистам в условиях реально функционирующего производства, проработка теоретических вопросов, связанных с деятельностью организации, на которой проводится практика в рамках выбранной специальности и специализации.

Задачи производственной практики:

- изучение студентом производственно-экономической деятельности и системы управления той организации, которая определена в качестве места прохождения практики;
- знакомство с вопросами техники безопасности;
- совершенствование профессионального мастерства обучающихся в определенных видах работы по специальности;
- расширение и углубление производственного опыта выполнения работ;
- освоение передовых приемов и способов труда, новой и новейшей техники и технологии применительно к своей специальности и специализации;
- изучение производственной и другой деловой документации в рамках специализации;
- сбор и обобщение материалов для написания дипломной работы в

соответствии с требованиями подготовки выпускников.

За время прохождения практики студент собирает материал для написания ВКР, выбирает объект и предмет исследования, готовит практическую главу ВКР (дипломной работы).

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующим компетенциям:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты.</li> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</li> </ul>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> <li>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных</li> </ul>	<p>хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих</li> </ul>
--	---	---

	<p>кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</li> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать,</li> </ul>	<p>десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе</li> </ul>
--	---	---



	<p>презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.</p>	<p>авторские, брендовые, региональные;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</li> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>- основные перспективы развития отрасли;</li> <li>- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- классификацию организаций питания; структуру организации питания;</li> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- виды, формы и методы мотивации персонала.</li> </ul>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>-основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>- правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов.</li> </ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№п/п	<i>Разделы (этапы) практики</i>	<i>Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах</i>			<i>Формы текущей аттестации</i>
1	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности.	4	-	-	Коллоквиум
3	Выполнение практических заданий на рабочих местах в организации.	232	-	-	Коллоквиум Консультации
4	Выполнение индивидуальных заданий	190	-	-	Коллоквиум Консультации
6	Оформление и сдача отчета по практике	4	-	-	Коллоквиум
7	Защита отчетов	2	-	-	Прием зачета
	<b>ВСЕГО</b>	<b>432</b>	-	-	-

Содержание производственной практики определяется тематикой выпускной квалификационной работы, конкретными задачами, поставленными перед студентами.

*Научно-исследовательские, производственные и образовательные технологии, используемые на производственной практике*

В процессе проведения производственной практики применяются стандартные, образовательные и научно-производственные технологии в форме лекционных и семинарских занятий, занятий в условиях действующей технологической установки. Для лучшего усвоения учебного материала используются натурные и компьютерные макеты. Закрепление пройденного материала проводится регулярно, в форме коллоквиумов по основным этапам производственной практики.

*Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике*

Перед началом производственной практики студенту выдаются учебно-методические рекомендации для обеспечения самостоятельной работы по сбору материалов для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

При разработке работы (проекта) используются материалы, собранные студентом в период прохождения производственной практики. Качество исходной информации и полнота сведений предопределяет глубину проработки проблем и качество самой работы.

№п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах			Формы текущей аттестации
1	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности.	2	-	-	Консультации
2	Ознакомление с предприятием	2			
3	Выполнение обязанностей специалист по поварскому и кондитерскому делу.	68	-	-	Консультации
4	Выполнение индивидуальных заданий по сбору материала для выполнения ВКР	68	-	-	Консультации
6	Оформление отчётных документов по практике	2	-	-	Консультации
7	Защита отчетов	2	-	-	Прием зачета
	<b>ВСЕГО</b>	<b>144</b>	-	-	-

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится в организациях, с которыми университетом заключены договора, оснащенных современным оборудованием, использующих современные информационные технологии.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

Профильная организация осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

К моменту прохождения производственной практики студент должен пройти теоретический курс данного семестра и получает письменное направление на предприятие, кроме этого, каждый студент получает от руководителя заполненное и подписанное индивидуальное задание.

Индивидуальные задания для отчета выдаются студентам руководителем практики в первый день практики или во время её прохождения.

Направление на производственную практику оформляется приказом ректора университета с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся соответствует времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников, но не более 36 академических часов в неделю.

Руководство производственной практикой осуществляется преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Отчет студентов по индивидуальным заданиям является как самостоятельная домашняя работа. Во время написания отчета студенты могут консультироваться и показывать работу над отчетом руководителю практики. В течение трёх последних дней практики все студенты должны передать руководителю практики полностью законченные отчёты.

В начале отчёта приводится содержание с указанием всех разделов, подразделов и приложений, а в конце отчёта – перечень литературных источников, использованных при его составлении.

В качестве приложения к отчету практики обучающийся оформляет материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

По итогам практики руководителем производственной практики от университета формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне

освоения обучающимся общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Конечным итогом проведения производственной практики является зачёт, получаемый студентом после защиты отчета.

Формы титульного и аттестационного листа, индивидуального задания и рабочего графика (плана) проведения практики приведены в приложении 1,2,3,4.

Практика дает студенту реальное представление о его будущей профессии и функциональных обязанностях.

Для этого рекомендуется иметь практический опыт в:

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

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов
- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов
- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов

- разработке различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
  - упаковке и складировании пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовлении каш и гарниров из круп;
- приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовлении блюд из яиц;
- приготовлении блюд из творога;
- приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовлении горячих напитков;
- приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров;
- приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- процеживании, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции;
- порционировании (комплектация), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приеме и оформлении платежей за блюда, напитки и кулинарных;
- упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;
- оценке наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценке наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлении заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при

приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- подготовке товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроле хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработке меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовке сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезке и формовке овощей и фруктов
- приготовлении и оформлении канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
- приготовлении и оформлении холодных и горячих закусок
- приготовлении и оформлении холодных рыбных и мясных блюд
- приготовлении и оформлении супов, отваров и бульонов
- приготовлении и оформлении горячих и холодных соусов
- приготовлении и оформлении блюд из овощей и грибов;
- приготовлении и оформлении блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовлении и оформлении блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовлении и оформлении блюд из творога, сыра, макаронных изделий;
- приготовлении и оформлении мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовлении и оформлении холодных и горячих десертов;
- приготовлении и оформлении блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроле хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроле качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроле безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- отпуске готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

Оборудование: пароконвектомат, электрогриль (жарочная поверхность, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором,



ховоли (оборудование для варки кофе на песке), овоскоп, нитраттестер, подовая печь (для пиццы), фризер, пресс для пиццы, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, термометр инфракрасный, термометр со щупом, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), электроблинница, плита wok, гриль (саламандр), стол холодильный с охлаждаемой горкой, сифон, фритюрница, диспансер для подогрева тарелок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: набор инструментов для карвинга. дежи к миксерам, гастроемкости из нержавеющей стали, перфорированные противни для багетов, делитель торта, помпа для работы с карамелью.

### 3.2. Информационное обеспечение

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. - Саратов, Москва: Профобразование. - 294 с. - ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. - Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/97306>

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/110970>

3. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. - Саратов: Профобразование, 2020. [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books>

4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. - Саратов, Москва: Профобразование, <https://profspo.ru/books>

5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. - Саратов, Москва: Профобразование, <https://profspo.ru/books>

6. Харченко Н. А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2017

#### Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000: текст с изменениями и дополнениями на 01.03.2020 г: [Принят Государственной думой 1.12.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23.12. 1999г.] - Текст: непосредственный.

2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012 № 1007) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования:

национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 192-ст: дата введения 01.01.2015 - Москва: Стандартинформ, 2014- Текст: непосредственный.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 № 195-ст: дата введения 01.01.2015-Москва: Стандартинформ, 2014- Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу: национальный стандарт Российской Федерации: издание официально

6. утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1674-ст:

7. дата введения 01.01.2016-Москва: Стандартинформ, 2014- Текст: непосредственный.

8. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в дей- 20 ствие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014г. № 459- ст: дата введения 01.01.2016- Москва: Стандартинформ, 2015- Текст: непосредственный.

9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1676-ст: дата введения 01.01.2016-Москва: Стандартинформ, 2014- Текст: непосредственный.

10. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1675-ст: дата введения 01.01.2016-Москва: Стандартинформ, 2014- Текст: непосредственный.

11. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 196-ст: дата введения 01.01.2015- Москва: Стандартинформ, 2014- Текст: непосредственный.

12. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки

фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014г. № 458-ст: дата введения 01.01.2016- Москва: Стандартинформ, 2015- Текст: непосредственный.

13. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и

14. метрологии от 9 21 декабря 2011 г. № 743-ст: дата введения 01.01.2013- Москва: Стандартинформ, 2012- Текст: непосредственный.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. № 1979-ст: дата введения 07.01.2016- Москва: Стандартинформ, 2016- Текст: непосредственный.

16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 № 1888-ст: дата введения 01.07.2016-Москва: Стандартинформ, 2016- Текст: непосредственный.

#### Электронные издания

1. электронно - библиотечная система «Znaniyum.com»  
<http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html>
2. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html>-  
электронная книга «Кулинария»
3. [http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso\\_myasnye\\_produkty\\_i\\_drugie\\_zhivotnye\\_produkty](http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zhivotnye_produkty) -  
общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
4. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
5. <http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-yroki> видеоуроки по кулинарии

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач	Проверка выполнения темы индивидуального задания прохождения практики. Отметка в аттестационном листе. Защита отчета по практике.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оперативность поиска и использования информации, необходимой для качественного выполнения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- конструктивность взаимодействия с руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей - проявление толерантности в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- четкое выполнение обязанностей при работе в команде и выполнении задания в группе - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-соблюдать нормы экологической безопасности; -применение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	-использование физкультурной оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	

деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- оперативность и результативность использования общего и специализированного программного обеспечения при решении профессиональных задач	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-использование в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на иностранных языках.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- обоснованность применения знаний по финансовой грамотности.	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- знание организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка по результатам выполнения индивидуального задания в процессе прохождения производственной практики. Отметка в аттестационном листе.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контролю качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.	Защита отчета по практике.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию	- знание разработки ассортимента полуфабрикатов;	

рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- знание организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- знание разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- знания по упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	- знание рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	авторских, брендовых, региональных.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Знание актуальных направлений в приготовлении горячей кулинарной продукции.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-знание способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- знание видов и форм обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- знание осуществления разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и	

	<p>регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>	



<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>	
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- умение организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p>ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- умение по разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- знания при подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и</p>	

	горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- знание рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- умение применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- умение по разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков.	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского	

	сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - контролировать хранение и расход продуктов.	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-подготавливать к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- приготавливать различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, - хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий	- разработка различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	

потребителей, видов и форм обслуживания.	потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК.6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	- организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	- организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	- обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	
ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.	- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	- умение провести презентацию по продаже блюд, напитков и кулинарных изделий и упаковывать, складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.	

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. акад.  
МИЛЛИОНЩИКОВА**

Факультет \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*(место прохождения практики)*

**ОТЧЕТ**

производственной практики на тему:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

студента(ки) \_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_

Начало практики \_\_\_\_\_

Окончание практики \_\_\_\_\_

Руководитель  
от профильной  
организации \_\_\_\_\_

*(должность)*

\_\_\_\_\_

*(подпись, дата)*

\_\_\_\_\_

*(ФИО)*

Руководитель  
от факультета \_\_\_\_\_

*(должность)*

\_\_\_\_\_

*(подпись, дата, оценка)*

\_\_\_\_\_

*(ФИО)*

Грозный 20\_\_

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. акад.  
МИЛЛИОНЩИКОВА**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

по \_\_\_\_\_ практике  
(вид и тип практики)

1.Ф.И.О. обучающегося, курс, группа, специальность	
2.Название практики	
3.Профессиональный модуль, в рамках которого осуществляется практика	
4.Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес, телефон	
5.Время проведения практики: с «___»_____202_г. по «___»_____202_г.	
<b>Виды и качество выполнения работ</b>	
Общие и профессиональные компетенции (ОК,ПК)	Оценка освоения ОК,ПК

Подпись руководителя практики от Университета:

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_202\_г.

## Календарный график (план) прохождения производственной практики

<b>№п\п</b>	<b>Дата</b>	<b>Рабочее место</b>	<b>Краткое описание работы</b>	<b>Кол-во рабочих дней</b>	<b>Отметка руководителя</b>
1					
2					
3					
4					
5					
6					

**Индивидуальное задание**

на \_\_\_\_\_ практику  
(наименование практики)

Студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Сроки прохождения практики \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Задание:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

Руководитель от ГГНТУ \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.подпись)

Руководитель от  
профильной организации \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)



**Разработчик:**

Ст. преподаватель  
кафедры «ЭУНТГ»

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

А.Д. Султанова

**Согласовано:**

Председатель ПЦК  
«СиЭЗиС, ПБ»

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Ш.А. Мусосов

Зам. декана по УМР ФСПО

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.И. Дагаев

Директор ДУМР

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.А. Магомаева