

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА**

**МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ РМАТ**

**КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА**

Утверждаю:  
Проректор РМАТ-Директор  
Московского филиала

С.С. Соколов А.С.  
«» 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов  
для сложной кулинарной продукции**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Москва

2018 г.

Одобрена

Методическим советом  
Колледжа гостиничного  
Московского филиала РМАТ

Протокол № 4 от 24.05 2018 г.

Разработана

на основе Федерального Государственного  
образовательного стандарта по специальности  
среднего профессионального образования 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

Директор  
Колледжа гостиничного сервиса

МФ РМАТ

Козловская Л.В. Козловская

Заместитель директора по учебно-  
методической работе

Колледжа гостиничного сервиса

МФ РМАТ

Табенкина Т.М. Табенкина

**Разработчик:** Молокоедова Н.А., главный специалист по практикам  
Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО

**Рецензент:** Филин А.Н., Президент Национальной гильдии шеф-поваров

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>		стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>		3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ</b>		5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИК И</b>		7
<b>4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>		15
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ</b>		18

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

## 1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.02.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК.03.Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

## 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
- расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки мяса для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса.

*уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения мяса.

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;
- расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки рыбы для сложных блюд;
- подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленной рыбы.

*уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения рыбы.

- Вид профессиональной деятельности:

- Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;
- расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки птицы для сложных блюд;
- подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы.

*уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения птицы, утиной и гусиной печени.

### **1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:**

2 недели, 72 часа производственной (по профилю специальности)

## 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов практики
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификаций
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля*	Всего часов на практику	Практика			
			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	курс	семестр
1	2	3	4	5	6	
ПК 1 - 3	ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72	-	72	2	4

\_\_\_\_\_

\*

### 3.1. Тематический план

Таблица 2

№ тем	Виды работ	Учебная практика (час)	Производственная практика (час)
Тема 1.1.	- Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, - изучение ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией	-	3
Тема 1. 2.	- организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи с учетом требований по безопасности, минимизации отходов, рационального использования сырья;	-	3
Тема 2.1.	- подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы; - оценка органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы;	-	6
Тема 2.2.	- соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	-	6
Тема 2.3.	- расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы; - оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	-	6
Тема 3.1.	- оценка органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса; - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним	-	4



	технологическим требованиям полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса;		
Тема 3.2.	- соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	-	16
Тема 3.3.	- расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса; - оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	-	16
Тема 4.1.	- оценка органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи; - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи;	-	3
Тема 4.2.	- соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи; - оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции.	-	9
	<b>Всего:</b>	-	<b>72</b>

### 3.2. 1. Содержание производственной практики по профилю специальности

Таблица 3

Индекс модуля, МДК	Раздел №	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций	
					ОК	ПК
<b>МДК 01.Технология Приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	- Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, - Изучение ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией	- Сбор и анализ информации по современным кулинарным технологиям и техническому оснащению технологических процессов производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям).	3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.	ПК 1.1 - ПК 1.3
		- организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи с учетом требований по безопасности, минимизации отходов, рационального использования сырья;	- Расчет выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). - Анализ организации технологических линий, рабочих мест заготовочного цеха по результатам работы на производственной практике	3		
				6		

	<b>Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы.</b>	- подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы; - оценка органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы;	- Сбор и анализ информации по современным кулинарным технологиям и техническому оснащению технологических процессов обработки рыбы и производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы, использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям).	6	ОК1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.	ПК.1.1.
		- соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы; - оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	-Составление ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы в соответствии с типом предприятия, специализацией. - Расчет количества отходов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы (по индивидуальным заданиям).	6		
			- Анализ организации рабочих мест по обработке рыбы и нерыбного водного сырья и приготовлению полуфабрикатов из него по результатам работы на производственной практике (по профилю специальности).	6		
				18		

	<b>Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса.</b>	- оценка органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса; - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса;	- Сбор и анализ информации по современным способам кулинарной обработки мяса и мясного сырья, видам мясного сырья, современной терминологии, новых видов оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса. Разработка компьютерных презентаций по темам индивидуальных заданий.	18	ОК1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.	ПК.1.2.
		- соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	- Анализ организации технологических линий мясного цеха, рабочих мест мясо-рыбных цехов по результатам работы на производственной практике	6		
		- расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса; - оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	- Расчет количества отходов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса (по индивидуальным заданиям).	12		
				36		
	<b>Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов</b>	- оценка органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной	- Сбор и анализ информации по современным способам кулинарной обработки птицы и субпродуктов, видам сырья, новым видам	3	ОК1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	ПК.1.3

	<b>атов для сложной кулинарной продукции из птицы.</b>	кулинарной продукции из домашней птицы, дичи; - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи;	оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, используемым для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы. Разработка компьютерных презентаций по темам индивидуальных заданий.		ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.	
		- соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы, дичи; - оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции.	-Анализ организации технологических линий по обработке птицы и приготовлению полуфабрикатов из нее по результатам работы на производственной практике - Расчет количества отходов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса (по индивидуальным заданиям).	9		
				12		
<b>Итого:</b>				<b>72</b>		

**Производственная практика (по профилю специальности)**

**Виды работ:**

- оценка органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи;
- подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи;
- соблюдение технологических режимов хранения необработанного сырья, размораживания, обработки, замораживания, охлаждения обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи;
- оценка качества обработанного сырья и приготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции.

72

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» с дополнениями от 18.08.2016 г. Приказ Минобрнауки № 1061;
- программа производственной практики;
- договор с организацией на проведение практики;
- календарно-тематический план;
- приказ о назначении руководителя практики от колледжа и распределении студентов по базам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- график защиты отчетов по практике

### **4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест практики:**

- весомизмерительное оборудование,
- картофелеочистительная машина,
- овощерезательная машина,
- мясорубка,
- холодильные шкафы;
- инвентарь (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей);
- посуда (гастроёмкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное).

#### **Индивидуальные задания по производственной практике 2 курс 4 семестр (2 недели)**

- разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи;
- оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья;
- расчет количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья;
- подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организация рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья;
- приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;
- проведение контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы,
- приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;
- проведение контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.

- разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи;
- выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- последовательность технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса;
- расчет количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса;
- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из мяса (организация рабочего места при нарезке мяса на бефстроганов);
- приготовление сложных полуфабрикатов из мяса с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий (приготовление полуфабриката для фрикасе из кролика, приготовление полуфабрикатов из говяжьей вырезки: филе, лангет, стейк, бифштекс) ;
- проведение контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из мяса
- разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи;
- выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени;
- расчет количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из птицы, гусиной, утиной печени;
- подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организация рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени;
- приготовление сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий (приготовление полуфабриката шницеля столичного);
- проведение контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Нормативные документы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: с изменениями и дополнениями <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.



5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 10 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 11 с.
7. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 10 с.
8. Постановление от 31 марта 2011г. № 29 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Об утверждении СП 2.3.6.2867-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01, Минздрав России Москва-2002
10. Письмо от 24 августа 2012 г. № 01/9550-12-32 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О разъяснении отдельных положений САНПИН 2.2.1/2.1.1. 1200-03»
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. Ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. Ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
15. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.

Основная:

**ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. 2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>

Дополнительная:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. – М.: Академия, 2015
2. Харченко Н.Э Технология приготовления пищи: практикум. Учебник. – М.: Академия, 2014, 2016
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий  
Журналы: "Вопросы питания", "Гостиничное дело", "Современные проблемы сервиса и туризма", "Ресторанные ведомости", "Шеф-АРТ", «Отель»

**Интернет-источники:**

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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

При реализации программы ПМ.01 предусматривается производственная практика (по профилю специальности), которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается, индивидуальные задания могут выполняться в виде презентации.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи;</li> <li>- обоснованный выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса;</li> <li>- демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса;</li> <li>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;</li> <li>правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из мяса.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении работ на производственной практике;</li> <li>- при выполнении индивидуального задания</li> <li>- при проведении зачета по производственной практике</li> </ul>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи;</li> <li>- обоснованный выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- обоснованный выбор последовательности технологических операций и</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении работ на производственной практике;</li> </ul>

	<p>технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;</li> <li>- правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении индивидуального задания</li> <li>- при проведении зачета по производственной практике</li> </ul>
<p>ПК 3 Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи;</li> <li>- обоснованный выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени;</li> <li>- точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из птицы, гусиной, утиной печени;</li> <li>- обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени;</li> </ul>	

	<p>- демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из птицы, гусиной, утиной печени;</p> <p>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;</p> <p>- правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени.</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК1</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выступления на научно-практических конференциях;</li> <li>- активное участие в общественной жизни колледжа;</li> <li>- демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения заданий по практике;</li> <li>- высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на производственной практике; при подготовке индивидуальных заданий, сдаче зачета</p>
<b>ОК2</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</li> </ul>	
<b>ОК3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ профессиональных ситуаций;</li> <li>- решение стандартных и нестандартных задач</li> </ul>	
<b>ОК4</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные при прохождении производственной практики</li> </ul>	

профессионального и личностного развития	практики	
<b>ОК5</b> Использовать информационно- коммуникативные технологии профессиональной деятельности	-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ	
<b>ОК6</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие: с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения; с потребителями и коллегами в ходе производственной практики; - выполнении коллективных заданий,	
<b>ОК 7</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий; -ответственность за результат выполнения заданий	
<b>ОК 8</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификаций	-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при прохождении производственной практики	
<b>ОК 9</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности	- адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; - проявление профессиональной маневренности при прохождении производственной практики	

**Разработчик:**

Колледж гостиничного сервиса  
Московского филиала РМАТ

главный специалист  
по практикам

 Молокоедова Н.А.