

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Очная форма обучения

Владивосток 2021

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик(и): Царёва О.И., мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 14 » мая 2021 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Нанозкс»
Ф.И.О., должность, место работы

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1 Место практики в структуре основной образовательной программы

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, является частью основной образовательной программы (далее ООП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Практика проводится в 3 семестре, трудоёмкость составляет 72 часов, 2 недели.

Форма контроля - дифференцированный зачёт.

Форма проведения практики – рассредоточено.

1.2 Цель и задачи практики

Целью учебной практики по профессиональному модулю модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами практики являются:

- формирование умений организовывать процесс приготовления кулинарной продукции в производственных цехах;
- изучение организационной структуры;
- освоение производственных процессов производства на рабочих местах цехов;
- приобретение опыта по оформлению технологической документации;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при организации производственного процесса приготовления кулинарной продукции;
- развитие интереса и способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ООП СПО

В соответствии с основным видом деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, к которому готовятся выпускники, в результате прохождения практики, обучающиеся должны продемонстрировать следующие результаты обучения:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знать:

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

В результате прохождения практики у обучающихся формируются общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), соответствующие основному виду деятельности:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

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

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Этапы прохождения практики

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания структурированное по разделам и видам работ с указанием основных действий и последовательности их выполнения, приведено в таблице.

Этап практики ¹	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Виды работ ²	Количество часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Подготовительный	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.	6	ПК 2.1.
Основной (экспериментальной)	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	ПК 2.1.-2.8.
	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	
	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	
	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	
	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	
	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом	12	

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	
Заключительный	1. Обобщение полученных материалов	6	
	2. Подготовка и оформление отчета о практике		
	3. Защита отчета по практике		
Всего:		72	

¹ *примерные названия этапов*

² *указываются в соответствии с рабочей программой профессионального модуля.*

3.2 Задания на практику (примерные)

Задания на практику разрабатываются в соответствии с планируемыми результатами обучения.

1. Общая характеристика предприятия.
2. Организация рабочего места.

1.2 Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления, сервировка, оформление блюд.

3. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

6. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

7. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации практики предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Оснащенные базы практики, в соответствии с Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 5 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	5
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	5
3	Индукционная печь	5
4	Микроволновая печь	2
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая конвекционная	6
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Шкаф конвекционный	5
14	Подовая печь	1
Холодильное оборудование:		
15	Шкаф холодильный	5
16	Шкаф морозильный	1
17	Шкаф шоковой заморозки	1
18	Морозильная камера	1
19	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
Механическое оборудование:		
20	Тестораскаточная машина	1
21	Тестомесильная машина	1
22	Мукопросеиватель	1
23	Термомикс	1
24	Мороженица	1
25	Планетарный миксер	5
26	Диспансер для подогрева тарелок	1
27	Пресс для пиццы	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	5
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Овощерезка	1
33	Картофелечистка	1
34	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стеллаж передвижной	2

37	Моечная ванна двухсекционная	1
38	Производственные столы	15

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 5 рабочих мест
1	Гастроемкости из нержавеющей стали	
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	20
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	10
4	Сковорода	5
5	Гриль сковорода	5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	5
7	Подставка для разделочных досок	5
8	Мерный стакан	5
9	Венчик	5
10	Миски нержавеющая сталь	5
11	Сито	5
12	Шенуа	5
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	10
14	Половник	5
15	Шумовка	5
16	Шипцы кулинарные универсальные	5
17	Шипцы кулинарные для пасты	5
18	Набор ножей «поварская тройка»	5
19	Насадки для кондитерских мешков	5
20	Набор выемок (различной формы)	5
21	Корзина для мусора	10

Информационное обеспечение реализации практики

Для реализации практики библиотечный фонд ВГУЭС укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья

Печатные издания:

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.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. 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, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2015.
17. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2015.
18. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2013.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. 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.
4. 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.
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
9. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
11. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
13. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
14. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

15. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
16. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09-10	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

	<p>весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>учебной и производственной практикам</p>
	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, 	

	<p>регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:• корректное использование цветных разделочных досок;• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;– соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:• соответствие температуры подачи виду блюда;• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки,	
--	--	--

	<p>правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы</p>	

	<p>готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
--	--	--

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по практике разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к программе практики.

6 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ И ПО ПОДГОТОВКЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

6.1 Общие положения

Направление студентов на практику оформляется приказом, которым утверждается вид практики, сроки проведения практики, место прохождения практики, руководитель практики из числа преподавателей и мастеров производственного обучения ВГУЭС и руководитель практики от профильной организации.

Студент вправе самостоятельно выбрать место прохождения практики, согласовав его с руководителем от ВГУЭС, если программа практики будет реализована в данной организации (предприятии) в полном объеме.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, имеют право проходить практику в организации (предприятии) по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов выбор мест прохождения практик согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

Сведения о местах проведения практик

Практика проводится в структурных подразделениях университета / в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

6.2 Обязанности руководителей практики и обучающихся

Руководитель практики от ВГУЭС:

- проводит организационное собрание, на котором знакомит обучающихся с особенностями проведения и с содержанием практики;
- выдает студенту индивидуальное задание на практику и рабочий график (план);
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ООП СПО;
- оказывает методическую помощь (консультирование) обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- по окончании практики проводит промежуточную аттестацию в форме защиты отчета по практике;
- выставляет результат промежуточной аттестации в ведомость и зачетную книжку студента.

Руководитель практики от профильной организации:

- совместно с руководителем практики от ВГУЭС разрабатывает рабочий график (план) проведения практики;
- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- организует практику студентов в соответствии с программой практики и заключенным договором на практику, определяет рабочие места студентам, обязанности и круг выполняемых в период практики задач, не допускает использование студентов-практикантов на должностях, не предусмотренных программой практики;
- проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики студентам, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- оказывает методическую помощь (консультирование) обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- принимает выполненную работу, оценивает результаты прохождения практики обучающимися, результат оформляет в аттестационном листе о прохождении практики и характеристике на обучающегося.

Обучающийся должен:

- присутствовать на организационном собрании по практике;
- своевременно прибыть на место практики с предъявлением направления;
- соблюдать внутренний распорядок, выполнять требования охраны труда и режима рабочего дня, соответствующие действующим нормам трудового законодательства;
- полностью выполнять все виды работ в сроки, установленные заданием на практику;
- ежедневно заполнять дневник практики;
- по завершению практики в установленные сроки сдать руководителю практики от ВГУЭС оформленные в соответствии с требованиями настоящей программы отчетные документы по практике.

6.3 Документы, регламентирующие проведение практики

Для прохождения практики студенту выдается:

- направление на практику (Приложение А);
- индивидуальный договор на практику (Приложение Б), который заключается между ВГУЭС и учреждениями, организациями, предприятиями независимо от их форм собственности, в соответствии с которыми последние обязаны предоставлять места для прохождения практики студентам-практикантам;
- индивидуальное задание (Приложение В);

- макет дневника практики (Приложение Г);
- рекомендации по оформлению отчета по практике (Приложения Д, Е).

Руководитель практики от профильной организации оформляет аттестационный лист о результатах прохождения практики обучающимся (Приложение Ж) и характеристику (Приложение З).

6.4 Контроль и оценка результатов практики

Контроль за прохождением практики осуществляется руководителем практики от ВГУЭС в период посещения мест проведения практики, бесед с руководителями практики от предприятий, встреч с обучающимися.

По окончании практики студенты предоставляют руководителю документы, свидетельствующие о выполнении программы практики в полном объеме:

- дневник и отчет по практике в соответствии с индивидуальным заданием;
- аттестационный лист и характеристику на обучающегося, оформленные руководителем практики от предприятия.

Дневник практики (Приложение Г) ведется студентом ежедневно, в нем указываются дата, виды и объем работ, выполненных за день, а также проставляется оценка и подпись руководителя практики от предприятия.

По итогам практики руководителями формируются аттестационные листы (Приложение Ж), содержащие сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристики (Приложение З) на обучающихся за период прохождения практики.

Дневник, аттестационный лист, характеристика заверяются печатью и подписью руководителя практики от предприятия.

На протяжении всего периода работы в организации студент должен в соответствии с программой практики собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета о практике своему руководителю. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им во время практики работу. Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. В плане – графике по практике рекомендуется отводить завершающие 2-3 дня для составления, редактирования и оформления отчета студентами.

Отчет о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстративный материал. Отчет должен отражать выполнение индивидуального задания программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя практики организации (предприятия). Отчет должен содержать анализ деятельности организации (предприятия), выводы о приобретенных навыках и практическом опыте по конкретным видам работ. Рекомендации по написанию и оформлению отчета приведены в Приложениях Д, Е.

Аттестация по практике.

Оформленный отчет по практике с прилагаемыми к нему документами (дневник практики, аттестационный лист, характеристика) сдаются руководителю практики студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса и этапами прохождения практики. Результаты обучения по практике оцениваются руководителем практики от ВГУЭС на зачете с выставлением оценки. К сдаче зачета в форме защиты отчета по практике допускаются студенты, выполнившие требования программы практики и предоставившие отчетные документы. Руководитель практики на основании критериев, представленных в КОС по практике, проводит промежуточную аттестацию и выставляет результат в ведомость и зачетную книжку студента.

Студент, на защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине (без уважительной причины), направляется на практику повторно в свободное от учебы время.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Макет направления на практику

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

Студент(ка) _____

Фамилия, имя, отчество

курс _____ группа _____, обучающийся(щаяся) по специальности / профессии СПО

направляется на (*вид*) практику _____

в объёме _____ недель (часов), продолжительность практики с _____ по _____, в соответствии с приказом от _____ № _____

Место _____ прохождение _____ практики _____

Руководитель практики от ВГУЭС _____

фамилия, имя, отчество, должность

ОТМЕТКА О ПРИБЫТИИ СТУДЕНТА НА МЕСТО ПРАКТИКИ

Прибыл на место практики «_____» _____ 20____ г.

Принят на работу в качестве _____

Руководителем практики от предприятия (учреждения) назначен _____

фамилия, имя, отчество, должность

М. П. _____ Руководитель предприятия (учреждения) _____

Приступил к работе с «_____» _____ в 20____ г.

Руководитель практики от предприятия (учреждения) _____

Выбыл в образовательную организацию «_____» _____ в 201__ г.

М. П. _____ Руководитель предприятия (учреждения) _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Макет индивидуального договора на практику

Договор № _____ о проведении (*вид*) практики

г. Владивосток

« _____ » _____ 20 ____ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» (ВГУЭС), именуемое в дальнейшем «Университет», в лице _____, действующего на основании доверенности № _____ от _____, с одной стороны, и _____, именуемый в дальнейшем «Предприятие», в лице _____, действующего на основании Устава предприятия, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

Предметом настоящего Договора является направление на (*вид*) практику обучающихся ВГУЭС.

2. Права и обязанности сторон

2.1 Университет:

2.1.1. Руководствуясь учебными планами и рабочей программой (*указать вид*) практики для подготовки *квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена* направляет на (*указать вид*) практику обучающихся ВГУЭС согласно прилагаемого списка *по профессии/специальности (указать код, наименование профессии/специальности)*, на период с _____ по _____ 20 ____ г. Общее количество часов практики на одного обучающегося составляет _____ часов.

2.1.2. В соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., обеспечивает предварительную профессиональную подготовку, изучение и соблюдение правил технической эксплуатации оборудования, правил поведения на рабочих местах и на территории предприятия, правил и норм безопасности труда, действующих на предприятии. В период (*вид*) практики, обучающиеся подчиняются правилам внутреннего трудового распорядка «Предприятия».

2.2. Предприятие:

2.2.1. Предоставляет обучающимся оснащенные соответственно *профессии/специальности* рабочие места. Поручает выполнение работ, соответствующих *профессии/специальности* и в объемах, обеспечивающих полную загрузку обучающихся в течении всего периода (*вид*) практики. Не допускается привлечение обучающихся к работам, не предусмотренным программой (*вид*) практики.

2.2.2. Обеспечивает на объектах (*вид*) практики условия труда, отвечающие санитарно – гигиеническим требованиям и нормам. Проводит инструктажи по безопасным методам труда.

2.2.3. Назначает руководителей (*вид*) практики из числа инженерно - технических работников или квалифицированных рабочих.

2.2.4. Осуществляет технический контроль, приём и учёт выполняемых работ в порядке, установленном на «Предприятии».

2.2.5. По результатам (*вид*) практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика по освоению общих компетенций в период прохождения практики.

2.2.6. В период прохождения (*вид*) практики на предприятии по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена при освоении модуля по рабочей профессии обучающиеся могут выполнять пробную квалификационную работу, на основании которой присваивается квалификационный разряд по рабочей профессии.

3. Дополнительные обязательства сторон

3.1. При ненадлежащем исполнении обязанностей по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с законодательством РФ.

3.2. Споры, возникающие между сторонами по настоящему договору, решаются в установленном законодательством РФ порядке.

3.3. Изменения и дополнения к договору оформляются в письменном виде и подписываются представителями обеих сторон.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания обеими сторонами и действует до даты окончания практики.

4.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

4.3. Договор может быть расторгнут в одностороннем порядке при существенном нарушении другой стороной условий настоящего соглашения. Договор считается расторгнутым с момента получения виновной стороной уведомления о расторжении Договора.

5. Реквизиты сторон

Университет

Предприятие

ВГУЭС
690014 г. Владивосток
ул. Гоголя 41
Банковские реквизиты:
ИНН 2536017137 / КПП 253601001
УФК по Приморскому краю
(ВГУЭС л/с 20206U82120)
р/с 40501810205072000002
в Дальневосточное ГУ Банка России
БИК 040507001 ОКТМО 05701000

должность

подпись

Ф.И.О.

должность

подпись

Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Макет индивидуального задания на практику

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПО (ВИД) ПРАКТИКЕ

Студент(ка) _____
Фамилия Имя Отчество

обучающийся на _____ курсе, по специальности/профессии _____

направляется на (вид) практику _____

в объеме _____ часов

в период с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 201__ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период (вид) практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.		
2.		
3.		
4.		

Дата выдачи задания «___» _____ 20__ г.

Срок сдачи отчета по практике «___» _____ 20__ г.

Руководитель
(структурное подразделение СПО ВГУЭС)

_____ *подпись*

_____ *Ф.И.О.*

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Пример оформления дневника практики

ДНЕВНИК прохождения (вид) практики

Студент (ка) _____

Фамилия Имя Отчество

Специальность/профессия _____

Группа _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения с _____ по _____

Инструктаж на рабочем месте «__» _____ 201_ г _____
дата подпись Ф.И.О. инструктирующего

Дата (период)	Описание выполнения производственных заданий (виды и объем работ, выполненных за день)	Оценка	Подпись руководителя практики
2-3 дня	Оформление отчёта практики		
последний день	Дифференцированный зачет		

Руководитель

подпись

Ф.И.О.

М.П.

1. Дневник ведется по каждому разделу практики.
2. Вначале дневника заполняется график прохождения практики по датам и количеству дней, в соответствии с программой практики, делается отметка о проведенном инструктаже по охране труда.
3. Ежедневно в графе «Описание выполнения производственных заданий» записывается проведенная работа в соответствии с программой практики и указанием непосредственного руководителя, а также заносятся подробные описания действий, студента на практике.
4. В записях следует четко выделить:
 - с чем ознакомился
 - что видел и наблюдал
 - что было сделано самостоятельно
5. В графе «Оценка» и «Подпись руководителя практики» учитывается выполнение указаний по ведению дневника, проставляется оценка качества проведенных самостоятельных работ.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Рекомендации к оформлению отчета по практике

Отчет оформляется в соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам. Структура и правила оформления».

Рекомендуется следующий порядок размещения структурных элементов в отчете:

1. Титульный лист;
2. Направление на практику;
3. Индивидуальное задание;
4. Отчет о выполнении заданий по практике, включающий в себя: введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

5. Дневник по практике;

6. Характеристика на практиканта;

7. Аттестационный лист;

Структурные элементы перечислены в порядке размещения их в документе.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель.

Структура отчета по практике

Титульный лист - первая страница отчета, содержит следующие реквизиты: наименование министерства, полное наименование учебного заведения, наименование и вид практики, сведения об авторе работы, сведения о руководителе практики. (Приложение Е)

Содержание - перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

Введение - включает формулировку задания на практику, цели и задачи прохождения практики, перечень основных видов работ, выполняемых в процессе практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д.

Основная часть - разделяется на несколько частей, согласно индивидуального задания, включает в себя описание организации работы в процессе практики; описание практических задач, решаемых студентом за время прохождения практики, полученный практический опыт и умения, приобретенные обучающимся во время прохождения практики

Заключение – содержит в себе выводы о результатах выполненных работ; необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики; дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия или участка, на котором проходила практика; сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя пройденного вида практики.

Список использованных источников – оформляется в соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 (п. 4.9).

Приложения - раздел, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии и изображения, схемы, и т.д., по перечню приложений, указанному в программе практики.

Рекомендуемый объем отчёта по учебной практике, практике по профилю специальности – от 10 до 15 листов, по преддипломной практике 15-20 листов формата А4 (без учёта приложений).

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Образец оформления титульного листа отчета по практике

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

ОТЧЕТ ПО (ВИД) ПРАКТИКЕ

по профессиональному модулю *(индекс, наименование)*

программы подготовки специалистов среднего звена /
квалифицированных рабочих и служащих

XX.XX.XX Наименование специальности / профессии

период с «__» _____ по «__» _____ 20__ года

Студент:

группа _____

_____ Ф.И.О.

подпись

Организация:

Руководитель практики _____

/Ф.И.О./

подпись

Отчет защищен:

с оценкой _____

Владивосток 20__

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Макет аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____
Фамилия Имя Отчество _____
обучающийся на _____ курсе по специальности/профессии _____
прошел _____ (вид) _____ практику _____ по _____ профессиональному _____ модулю
_____ (индекс, наименование)
в объеме _____ часов в период
с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.
в _____
наименование организации _____

Виды и качество выполнения работ в период прохождения практики:

Код и формулировка формируемых профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики в рамках овладения компетенциями	Качество выполнения работ (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Заключение об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций:

_____ (освоены на продвинутом уровне / освоены на базовом уровне / освоены на пороговом уровне / освоены на уровне ниже порогового)

Дата _____ 20__ г.

Оценка за практику _____

Руководитель практики от предприятия _____
подпись _____ Ф.И.О.

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Макет характеристики на студента

ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении (вид) практики студентом

Студент _____

_____ (ФИО студента) № курса/группы _____
проходил практику с _____ 201_ г. по _____ 201_ г.
г. на базе _____
название предприятия
в подразделении _____
название подразделения

За период прохождения практики студент посетил _____ дней, из них по уважительно причине отсутствовал _____ дней, пропуски без уважительной причины составили _____ дней.

Студент соблюдал/не соблюдал трудовую дисциплину и /или правила техники безопасности.

Отмечены следующие нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности: _____

Студент не справился со следующими видами работ: _____

За время прохождения практики студент показал, что _____

(умеет/не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен/не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет/не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/не умеет работать в команде, высокая/низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности и т.п.).

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя _____

В рамках дальнейшего обучения и прохождения (вид) практики студенту можно порекомендовать: _____

Оценка за поведение _____

прописью

Рекомендуемый разряд _____

прописью

Должность наставника/куратора

подпись

И.О. Фамилия

М.П.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения промежуточной аттестации по
учебной практике по профессиональному модулю

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

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: *очная*

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной практике по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности / профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от от 09.12.2016 N 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик(и): *Шекеро Н.Э., преподаватель*

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 14 » мая 2021 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Нанозкс»
Ф.И.О., должность, место работы

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачёта с использованием оценочного средства – защита отчета по практике (собеседование).

2 Планируемые результаты обучения по практике, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 01-10	П1	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	П2	разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	П3	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;
	П4	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;
	П5	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	П6	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	П7	контроле хранения и расхода продуктов
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления,

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
		творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	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
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	38	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

¹ - в соответствии с рабочей программой практики

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС ³
П1	Способность к разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
П2	Способность к разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>

Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС ³
ПЗ	Способность к организации и проведению подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 3) (5.1)</i>
П4	Способность к подбору 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;	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 4) (5.1)</i>
П5	Способность подбирать упаковку для хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 5) (5.1)</i>
П6	Способность кантовать качество и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов;	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 6) (5.1)</i>
П7	Способность кантовать хранение и расход продуктов.	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 7) (5.1)</i>
У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 8) (5.1)</i>
У2	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 8) (5.1)</i>
У3	Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 9) (5.1)</i>
У4	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 10) (5.1)</i>

Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС ³
	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;		
У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 11) (5.1)</i>
У6	Способность 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	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 12) (5.1)</i>
У7	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
У8	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
31	Способность применять требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Отчет по практике (раздел 1.1) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 1-3 (5.2)</i>
32	Способность различать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 4-6 (5.2)</i>
33	Способность различать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских,	Отчет по практике (раздел 1.3) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 6-9 (5.2)</i>

Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС ³
	брендовых, региональных;		
34	Способность применять рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике (раздел 1.3) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 10-12 (5.2)</i>
35	Способность различать актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	Отчет по практике (раздел 1.4) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 15-16(5.2)</i>
36	Способность применять способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	Отчет по практике (раздел 1.4) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 17-20 (5.2)</i>
37	Способность применять правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Отчет по практике (раздел 1.4) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 21-27 (5.2)</i>

² - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

³ - в скобках следует указать пункт раздела 5, в котором представлено оценочное средство.

4 Описание процедуры оценивания

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по практике результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Результаты обучения по практике, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В установленные программой практики сроки студентом оформляется и сдаётся руководителю практики от ВГУЭС письменный отчет по практике с приложением отчетных документов (дневник практики, аттестационный лист, характеристика). На зачете студент защищает отчет по практике. Устный доклад может быть представлен в форме сообщения или в форме презентации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочное средство – собеседование)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочное средство: отчет по практике).

5 баллов - отчет по практике сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям. Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. В отчете представлена информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено в полном объеме, приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера, данные отечественной и зарубежной литературы. Студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его; владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла – отчет по практике сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям. В отчете представлена информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено в полном объеме, но допущены одна-две ошибки, приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера, данные отечественной и зарубежной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – отчет по практике не сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям не в полном объеме. В отчете представлена не полная информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено не в полном объеме. Выводы сделаны, но не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы, допущено более двух ошибок в оформлении работы.

2 балла - отчет по практике не сдан в установленный срок, оформление и содержание не соответствует предъявляемым требованиям; индивидуальное задание не выполнено, выводы отсутствуют. Допущено значительное количество ошибок в оформлении работы.

Результирующая оценка по практике выставляется с учетом трёх оценок по формуле:

О рез. = 0,3 x Одоклад + 0,3 x Оотчет + 0,4 x Оотзыв, где

Одоклад - оценка за устный доклад на защите;

Оотчет - оценка за оформленный письменно отчет, включающий дневник по практике;

Оотзыв – оценка, рекомендуемая руководителем практики от предприятия (организации).

Результирующая оценка округляется арифметически ($\geq 0,5 = 1$).

Критерии выставления результирующей оценки студенту на зачете

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«отлично»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на продвинутом уровне: при выполнении задания по практике студент проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, сделал правильные, глубокие выводы, внес предложения; отчетные документы сданы в установленные сроки; отчет написан грамотно, оформлен в соответствии с требованиями; на защите студент умеет тесно увязать теорию с практикой, логически верно, аргументировано и ясно дать ответы на поставленные вопросы; демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрирует умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность; владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на базовом уровне: при выполнении задания по практике студент проявил самостоятельность, сделал правильные, но не глубокие выводы, допускаются незначительные ошибки, неточности; отчетные документы сданы в установленные сроки; отчет написан грамотно, оформлен в соответствии с требованиями; на защите студент логически верно даёт ответы на поставленные вопросы; демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии; демонстрирует умение принимать решения в стандартных ситуациях; владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
«удовлетворительно»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на пороговом уровне: при выполнении задания не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей; при оформлении отчета допущены значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, отсутствуют выводы и/или предложения; студент испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«неудовлетворительно»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на уровне ниже порогового: не выполнено задание по практике; студент не представил в срок отчетные документы; на защите студент демонстрирует неспособность отвечать на поставленные вопросы, выражает отсутствие интереса к будущей профессии, не показывает навыки и приемы выполнения практических задач.

5. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Примеры заданий на практику:

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Раздел 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов

ЗАДАНИЕ 1.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных супов.

Участвовать в разработке ассортимента сложных супов.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных супов с учетом требований техники безопасности.

Участвовать в организации рабочего места.

Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов для приготовления сложных супов.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложных супов.

Участвовать в подготовке ингредиентов для приготовления сложных горячих супов.

ЗАДАНИЕ 2.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных супов.

Участвовать в разработке ассортимента сложных холодных супов.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных супов с учетом требований техники безопасности.

Участвовать в организации рабочего места.

Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных супов.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных супов.

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложных холодных супов.

Участвовать в приготовлении сложных холодных супов.

Выбирать методы контроля безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.

Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных холодных супов.

Оценивать качество и безопасность готовых сложных холодных супов различными способами.

Освоения приёмов хранения сложных холодных супов с учётом требований.

ЗАДАНИЕ 3.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных супов.

Участвовать в разработке ассортимента сложных супов.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных супов с учетом требований техники безопасности.

Участвовать в организации рабочего места.

Освоения приёмов хранения горячих супов с учётом требований.

ЗАДАНИЕ 4.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных супов национальных кухонь.

Участвовать в разработке в разработке ассортимента сложных супов русской национальной кухни.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных супов русской национальной кухни с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложных супов русской национальной кухни.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов русской национальной кухни.

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложных супов русской национальной кухни.

Оценивать качество и безопасность готовых сложных супов русской национальной кухни различными способами.

ЗАДАНИЕ 5.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных супов национальных кухонь.

Участвовать в разработке в разработке ассортимента сложных супов русской национальной кухни.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных супов русской национальной кухни, с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложных супов русской национальной кухни.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов русской национальной кухни.

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложных супов русской национальной кухни.

Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов

ЗАДАНИЕ 1.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих соусов.

Участвовать в разработке в разработке ассортимента сложных горячих соусов.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных горячих соусов с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов.

Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов.

Оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих соусов.

Принимать участие в охлаждении, замораживании и размораживании заготовок и готовых сложных горячих соусов.

ЗАДАНИЕ 2.

Виды работ:

Выполнение правил санитарии, гигиены при приготовлении горячих соусов.

Участвовать в разработке ассортимента сложных горячих соусов.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов.

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.

Принимать участие в механической кулинарной обработки, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов, минимизации потерь.

ЗАДАНИЕ 3.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих соусов.

Участвовать в разработке ассортимента сложных горячих соусов.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов.

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.

Принимать участие в механической кулинарной обработки, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов, минимизации потерь.

ЗАДАНИЕ 4.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих соусов.

Участвовать в разработке ассортимента сложных горячих соусов.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов.

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.

Принимать участие в механической кулинарной обработки, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов, минимизации потерь.

Принимать участие в подборе ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования

ЗАДАНИЕ 5.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих соусов.

Участвовать в разработке в разработке ассортимента сложных горячих соусов.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных горячих соусов с учетом требований техники безопасности.

Участвовать в подборе пряностей и приправ для приготовления горячих соусов для сложной кулинарной продукции.

Выполнять различные варианты сервировки, оформления сложных горячих соусов.

Раздел 3. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

ЗАДАНИЕ 1.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в организации рабочего места.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в механической кулинарной обработке, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, минимизации потерь.

ЗАДАНИЕ 2.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в организации рабочего места.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в подготовке ингредиентов для блюд из овощей, грибов и сыра.

ЗАДАНИЕ 3.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в организации рабочего места.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра с учетом требований техники безопасности.

Выбирать методы контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Оценивать качество и безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра, различными способами.

ЗАДАНИЕ 4.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в организации рабочего места.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра

ЗАДАНИЕ 5.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Участвовать в организации рабочего места.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

Принимать участие в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра используя различные технологии.

Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ЗАДАНИЕ 1.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложных блюд из рыбы.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления рыбы.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Оценивать качество и безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

ЗАДАНИЕ 2.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд из рыбы.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

ЗАДАНИЕ 3.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд из рыбы.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы с учетом требований техники безопасности.

Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

Оценивать качество и безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

ЗАДАНИЕ 4.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд из рыбы.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

ЗАДАНИЕ 5.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд здорового питания из рыбы.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы с учетом требований техники безопасности.

Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции для блюд из рыбы.

Оценивать качество и безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции для блюд из рыбы.

ЗАДАНИЕ 6.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции мяса.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса. Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

ЗАДАНИЕ 7.**Виды работ:**

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса. Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

ЗАДАНИЕ 8.**Виды работ:**

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Приготовления копчёных и вяленых блюд из мяса.

Принимать участие в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из мяса, используя различные технологии, способы и приёмы.

Принимать участие в порционировании блюд из мяса.

Выполнять различные варианты сервировки, оформления сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Выбирать методы контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Оценивать качество и безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

ЗАДАНИЕ 9.**Виды работ:**

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из запеченного мяса.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса запеченного.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса запеченного с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса запечёного.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса запечёного.

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса запечёного.

ЗАДАНИЕ 10.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса с учетом требований техники безопасности.

ЗАДАНИЕ 11.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы с учетом требований техники безопасности.

Проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.

ЗАДАНИЕ 12.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции крупным куском из домашней птицы.

Выполнять различные варианты сервировки, оформления сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.

Выбирать методы контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.

Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.

Оценивать качество и безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.

ЗАДАНИЕ 13.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.

Участвовать в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.

Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы с учетом требований техники безопасности.

ЗАДАНИЕ 14.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из пернатой дичи.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции из пернатой дичи.

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из пернатой дичи.

Принимать участие в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из пернатой, минимизации потерь.

Участие в приготовлении пернатой дичи.

Принимать участие в органолептическом способе определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции из пернатой дичи.

ЗАДАНИЕ 15.

Виды работ:

Выполнение санитарно-гигиенических требований при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из пернатой дичи.

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции из пернатой дичи.

Принимать участие в организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из пернатой дичи.

5.2 Перечень вопросов при проведении собеседования:

1. Какие ингредиенты являются основными при приготовлении солянок?
2. Ассортимент супов картофельных.
3. Каким видам тепловой обработки подвергают продукты, предназначенные для супов-пюре?
4. Как придать супам-пюре хороший вкус и нежную консистенцию?
5. До какой температуры можно нагревать заправленные лезоном супы-пюре? Почему?
6. С чем отпускают супы-пюре?
7. На чем можно готовить молочные супы?
8. Какие супы рекомендуется применять в детском и лечебном питании?
9. Что служит основой для супов-пюре?
10. Какие продукты используют для приготовления сладких супов?
11. Что можно использовать в качестве гарнира к сладким супам?
12. Какая жидкая основа используется для приготовления холодных супов?
13. Какие ингредиенты являются основными при приготовлении солянок?
14. Ассортимент супов картофельных.
15. Каким видам тепловой обработки подвергают продукты, предназначенные для супов-пюре?
16. Как придать супам-пюре хороший вкус и нежную консистенцию?
17. До какой температуры можно нагревать заправленные лезоном супы-пюре? Почему?
18. С чем отпускают супы-пюре?
19. На чем можно готовить молочные супы?
20. Какие супы рекомендуется применять в детском и лечебном питании?

21. Что служит основой для супов-пюре?
22. Какие продукты используют для приготовления сладких супов?
23. Что можно использовать в качестве гарнира к сладким супам?
24. Какая жидкая основа используется для приготовления холодных супов?
25. Условия и сроки хранения сложных блюд и гарниров из овощей и грибов
26. Классификация сложных блюд и гарниров из овощей и грибов
27. Технология приготовления жареных и запеченных блюд из овощей.
28. Условия и сроки хранения рыбных блюд.
29. Какую рыбу используют для приготовления рыбных блюд.
30. Технология приготовления блюд из рыбы.
31. Какие части мяса используют для приготовления порционных блюд.
32. Технология приготовления блюд из мяса
33. Технология приготовления блюд из птицы.
34. Составить технологические схемы приготовления блюд из птицы

Литература для обучающихся:

Основные источники:

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2019. - 376
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2019. – 336
4. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2019. – 240
5. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2019. - 440 с.
6. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 192 с. - (Профессиональное образование).
7. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2019. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).
8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2019. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).
9. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).
10. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2019. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 240 с.
2. Джабоева А.С., Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 256 с.
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».
4. Похлебкин В. В. Большая кулинарная книга / В. В. Похлебкин. - М. : Эксмо, 2016. - 992 с.
5. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 304 с.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 1981

5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988

6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

Интернет-ресурсы:

1. Режим доступа: <https://worldskills.ru>

2. Режим доступа: www.povarenok.ru

3. Режим доступа: russianfood.com

4. Режим доступа: eda.ru

5. Режим доступа: povar.ru

6. Режим доступа: edimdoma.ru

7. Режим доступа: www.say7.info

8. Режим доступа: gotovim-doma.ru

9. Режим доступа: www.gastronom.ru