

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор МпК
С.А. Махновский
« 23 » марта 2017г.

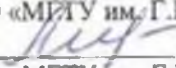
**ПРОГРАММА
ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10. Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Форма обучения
очная

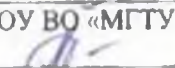
Магнитогорск, 2017

Разработчики:

мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова

 Ольга Юрьевна Медведева

мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова

 / Любовь Александровна Обухова

Рекомендовано

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от « 19 » 03 2017 г.

Программа практики по профилю специальности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 22 » апреля 2014 г. № 384, СМК-О-ПВД-103-15 о практике студентов Многопрофильного колледжа, рабочих программ профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1.1 Цели и задачи практики по профилю специальности

Программа практики по профилю специальности является частью основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения вида деятельности (ВД) специальности.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей (ПМ) образовательной программы по основным видам деятельности (ВД) для последующего освоения ими профессиональных компетенций (ПК) по избранной специальности.

ВД.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Практический опыт

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

Профессиональные компетенции

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВД.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Практический опыт

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Профессиональные компетенции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВД. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Практический опыт

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Профессиональные компетенции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

Практический опыт

1. Получение практического опыта:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

Профессиональные компетенции

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Практический опыт

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

Профессиональные компетенции

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД. 06. Организация работы структурного подразделения.

Практический опыт

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

Профессиональные компетенции

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих компетенций (ОК) по специальности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

2.1. Объем практики по профилю специальности

Вид практики: производственная (по профилю специальности)		Кол-во часов/недель	Курс	Место проведения практики	Вид аттестации и контроля
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПП 01.01 (по профилю специальности)	72/2	2	Предприятие (на основании договора)	Текущий
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПП 02.01 (по профилю специальности)	72/2	3	Предприятие (на основании договора)	Зачет
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПП 03.01 (по профилю специальности)	144/4	3	Предприятие (на основании договора)	Зачет
ПМ 04 . Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПП 04.01 (по профилю специальности)	36/1	4	Предприятие (на основании договора)	Зачет
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПП 05.01 (по профилю специальности)	36/1	4	Предприятие (на основании договора)	Комплексный зачет
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения	ПП 06.01 (по профилю специальности)	72/2	4	Предприятие (на основании договора)	Комплексный зачет
Итого		432/12			

2.2. Содержание практики по профилю специальности

2.2.1. Содержание практики по профилю специальности по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

С целью овладения видом деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

ВД.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы сырья для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- контроля качества и безопасности приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

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

Практический опыт (ПО)	Виды работ	Кол- во часов
- Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы сырья для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - контроля качества и безопасности приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. - организации	- Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса, тушек ягнят и молочных поросят в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из мяса; - приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, составление акта проработки;	36
	- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - подготовка рыбы для приготовления полуфабрикатов, в соответствии с правилами технологического процесса; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рыбы; - приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, составление акта проработки;	24

технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - контроля качества и безопасности приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.	- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - подготовка тушек птицы к тепловой обработке, обработка утиной и куриной печени, в соответствии с нормами и правилами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из птицы; - приготовление полуфабрикатов из птицы, утиной и куриной печени, в соответствии с технологическим процессом; - разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы, утиной и куриной печен для сложных блюд, составление акта проработки.	12
ИТОГО		72

2.2.2. Содержание практики по профилю специальности по профессиональному модулю ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

С целью овладения видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

ВД 02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

Практический опыт (ПО)	Виды работ	Кол-во часов по темам
Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	- Анализ работы холодного цеха в соответствие с правилами и нормами; - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки;	30
	- приготовление канапе в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление холодных закусок в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление сложных холодных блюд в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление сложных холодных соусов и заправок в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия. - оформление и подача блюд в соответствии с правилами.	42
	ИТОГО	72

2.2.3. Содержание практики по профилю специальности по профессиональному модулю

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

ВД.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

С целью овладения видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

Практический опыт (ПО)	Виды работ	Кол-во часов
- Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.	- Анализ работы горячего цеха в соответствии с правилами и нормами; - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление акта проработки;	12
	- приготовление сложных супов в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия; - приготовление сложных горячих соусов в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия; - приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия; - оформление и подача блюд в соответствии с правилами.	132
ИТОГО		144

2.2.4. Содержание практики по профилю специальности по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

С целью овладения видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелко штучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- выбирать вид теста и способы формования сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

Практический опыт (ПО)	Виды работ	Кол-во часов
- Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелко штучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	- Анализ работы кондитерского цеха в соответствии с правилами и нормами; - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелко штучных кондитерских изделий, составление акта проработки;	12
	- приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия; - приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;	24

- контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложных отделочными полуфабрикатами.	- приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия; - приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия.	
ИТОГО		36

2.2.5. Содержание практики по профилю специальности по профессиональному модулю ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

С целью овладения видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

ВД.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные

технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

- оформлять документацию;

Практический опыт (ПО)	Виды работ	Кол-во часов
- Расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных	- Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами; - приготовление сложных холодных десертов, в соответствии со Сборником рецептур;	36

и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции.	- приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептов; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи.	
ИТОГО		36

2.2.4. Содержание практики по профилю специальности по профессиональному модулю

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

С целью овладения видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

ВД.06 Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Практический опыт (ПО)	Виды работ	Кол-во часов
------------------------	------------	--------------

- Планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений;	Ознакомление с материально-технической базой предприятия: - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная); - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню;	18
	- Ознакомление с материально-технической базой предприятия: - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню; - ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания: - составление графиков по учету рабочего времени, - оформление табеля учёта рабочего времени, - ознакомление с должностными инструкциями, - заполнение договоров; - ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию; - заполнение бракеражного журнала; - ведение утверждённой учётно-отчётной документации; - заполнение договоров купли-продажи, поставки сырья; - заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов; - ознакомление с порядком отпуска и возврата. - заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров.	54
ИТОГО		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению практики по профилю специальности профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06.

Реализация программы практики по профилю специальности предполагает наличие необходимого оборудования и технологического оснащения рабочих мест в организациях или на предприятиях. Реализация программы практики по профилю специальности предполагает наличие у образовательного учреждения договоров с базовыми предприятиями.

3.2. Информационное обеспечение организации и проведения практики по профилю специальности

Основные источники:

Профессиональный модуль ПМ.01

1. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true> . – Макрообъект.

2. **Щеглов, Н.Г.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603>

Профессиональный модуль ПМ.02

3. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
— Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true> . – Макрообъект.
4. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R).
— Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Профессиональный модуль ПМ.03

2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R).
— Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.
3. **Васюкова, А.Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905> .
4. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Профессиональный модуль ПМ.04

1. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.: 70x100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-174-4, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502061>
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905> .
6. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>
7. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/809878> .

Профессиональный модуль ПМ.05

2. **Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий:** Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.: 70x100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-174-4, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502061>
- 8 **Васюкова, А.Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905> .
- 9 **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>
- 10 **Гайворонский, К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/809878> .

Профессиональный модуль ПМ.06

1. Кнышова Е. Н Экономика организации: Учебник для ср. спец. учебных заведений / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 336 с Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493154>
2. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия): учебник для ср. спец. учебных заведений. - 2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2016. - 256 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=702371>
3. Быкова Т.А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) : учеб. пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]. -(Высшее образование: Бакалавриат). <http://znanium.com/bookread2.php?book=762591>
4. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М. Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2, 300 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=502587>
5. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60x90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-9558-0185-8 <http://znanium.com/bookread2.php?book=481654>

Дополнительные источники:

Профессиональный модуль ПМ.01

5. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true> . – Макрообъект.
6. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). — Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Периодические издания

7. 1.Пищевая промышленность
Специализированное программное обеспечение

1. Программа Шеф Эксперт

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.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/>

Профессиональный модуль ПМ.02

8. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true> . – Макрообъект.
9. **Гайворонский, К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/809878> .
10. Смирнова, Н. В. Стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Смирнова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). — Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S149.pdf&show=dcatalogues/5/9344/S149.pdf&view=true> . – Макрообъект.
1. **Щеглов, Н.Г.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603> .
2. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / сост. М. В. Кашина; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2013. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S70.pdf&show=dcatalogues/5/8841/S70.pdf&view=true> . – Макрообъект.
3. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true> . – Макрообъект.

4. Периодические издания

1.Пищевая промышленность

Специализированное программное обеспечение

Программа Шеф-эксперт

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

9. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

16. <http://www.pitportal.ru/>

Профессиональный модуль ПМ.03

11. Организация и технология обслуживания в барах [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО]. Ч.2 / МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2013. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S52.pdf&show=dcatalogues/5/8846/S52.pdf&view=true> . – Макрообъект.
12. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true> . – Макрообъект.
13. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true> . – Макрообъект.
14. Смирнова, Н. В. Стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Смирнова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S149.pdf&show=dcatalogues/5/9344/S149.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Периодические издания

1.Пищевая промышленность

Специализированное программное обеспечение

Программа Шеф-Эксперт

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

17. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
18. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
19. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
20. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
21. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
22. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
23. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Профессиональный модуль ПМ.04

Дополнительные источники:

- 11 **Липатова Л.П.**Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>
- 12 **Щеглов, Н.Г.**Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603> .

13 Периодические издания

1.Пищевая промышленность

Специализированное программное обеспечение

Программа Шеф-Эксперт

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

24. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

25. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
26. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
27. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
28. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
29. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
30. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
31. <http://www.pitportal.ru/>

Профессиональный модуль ПМ.05

- 14 **Сборник рецептур блюд зарубежной кухни** / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>
- 15 **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания** / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>
- 16 **Щеглов, Н.Г.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603> .

Периодические издания

1. Пищевая промышленность

Специализированное программное обеспечение

Программа Шеф-Эксперт

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

32. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
33. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
34. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
35. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
36. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
37. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Профессиональный модуль ПМ.06

1. Краснова Л.Н. Экономика предприятий: Учебное пособие для Бакалавриата. / Л.Н. Краснова, М.Ю Гинзбург., Р.Р Садыкова. - М.: НИЦ ИНФРА - М, 2016. - 374 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=501088>
 2. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник ср. спец. учебных заведений / А.М. Фридман - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516081>
- Боков, М. И. Учет товарных операций в предприятиях торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для СПО] / М. И. Боков ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S117.pdf&show=dcatalogues/5/8844/S117.pdf&view=true>

Специализированное программное обеспечение

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>

2. <http://www.Minfin.ru> - сайт Министерства финансов РФ

3. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

3.3. Общие требования к организации практики по профилю специальности и отчетности

Практика по профилю специальности проводится в организациях различных организационно-правовых форм в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от МпК и от организации.

По окончании практики по профилю специальности студент предоставляет отчет, содержание которого определяется заданием.

Требования к оформлению отчета по практике

Отчет по практике по профилю специальности представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики; подготовленные практикантом материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике. Отчет предоставляется в течение трех дней по окончании практики руководителю практики от колледжа.

Все необходимые материалы по практике, предусмотренные заданием на практику, комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

- титульный лист;
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете;
- задание на практику;
- табель учета рабочего времени;
- характеристика на студента;
- аттестационный лист по практике;
- отчет о выполнении заданий по практике;
- дневник и приложения к отчету.

Требования к оформлению отчета по практике представлены в методических указаниях по производственной практике (по профилю специальности).

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

Оценка результатов производственной практики (по профилю специальности) осуществляется в двух направлениях:

- 1) оценка профессиональных и общих компетенций;
- 2) оценка практического опыта и умений.

Аттестация по итогам производственной практики проводится:

- с учетом результатов прохождения практики обучающимся, подтвержденных документами организаций проведения практики;
- на основе процедур текущего контроля, осуществляемого руководителями практики от образовательного учреждения в процессе проведения практики, на основе разработанного графика целевых проверок;
- на основе анализа предусмотренных форм отчетности и экспертного оценивания результатов освоения соответствующих общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

ПМ	Практический опыт	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	4	5	6
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества	- Владение навыками организации рабочего места (подбор инвентаря, оборудования); - выполнение расчетов массы сырья для приготовления полуфабрикатов; - владение навыками технологического процесса приготовления полуфабрикатов сложных блюд в соответствии с технологическими документами; - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов; - владение навыками оценки качества подготовленных полуфабрикатов.	- Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику	Отчет по практике, аттестационный лист по практике

	и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.			
ПМ.02 Органи зация процес са пригот овлени я и пригот овлени е сложно й холодн ой кулина рной продук ции	- Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	- Владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок - владение навыками технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок - владение навыками оценки качества канапе, легких и сложных холодных закусок - владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - владение навыками технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного	- Наблюдение за организаци ей рабочего места в процессе деятельност и. - Наблюдение при выполнении задания на практику	Отчет по практи ке, аттеста ционн ый лист по практи ке

		использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - владение навыками оценки качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных холодных соусов (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных соусов - владение навыками технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных соусов - владение навыками оценки качества сложных холодных соусов.		
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	- Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и	- Владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных супов (подбор инвентаря, оборудования) -выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных супов -владение навыками технологического процесса приготовления сложных супов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов - владение навыками оценки качества сложных супов -владение навыками организации	- Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику	Отчет по практике, аттестационный лист по практике

	птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.	технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных супов (подбор инвентаря, оборудования) -выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных супов -владение навыками технологического процесса приготовления сложных супов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов - владение навыками оценки качества сложных супов - владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных горячих соусов (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих соусов - владение навыками технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов - владение навыками оценки качества сложных горячих соусов - владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра - владение навыками технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического		
--	--	--	--	--

		оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра - владение навыками оценки качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра - владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - владение навыками технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - владение навыками оценки качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	- Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и	- Владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (подбор инвентаря, оборудования); - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - владение навыками технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с технологическими документами; - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	- Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику	Отчет по практике, аттестационный лист по практике

изделий	праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	- владение навыками оценки качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (подбор инвентаря, оборудования); - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - владение навыками технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с технологическими документами; - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - владение навыками оценки качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий (подбор инвентаря, оборудования); - выполнение расчетов массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - владение навыками технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими документами; - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - владение навыками оценки качества мелкоштучных кондитерских изделий; - владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов(подбор инвентаря, оборудования); - выполнение расчетов массы сырья для		
---------	---	--	--	--

		приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - владение навыками технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими документами; - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - владение навыками оценки качества отделочных полуфабрикатов.		
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	- Расчета массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции.	- Владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных холодных и горячих десертов (подбор инвентаря, оборудования); - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - владение навыками технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов в соответствии с технологическими документами; - владение навыками оценки качества сложных холодных и горячих десертов.	- Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику	Отчет по практике, аттестационный лист по практике
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	- Планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений.	- Владение навыками составления плана-меню предприятия; - умение планировать и рассчитывать основные экономические показатели; - умение составлять план работы коллектива (бригады/команды); - владение навыками правильности, точности в расчетах при составлении технико-технологических карт; - умение обосновывать подбор оборудования и инвентаря для разных цехов - владение навыками составления графика выхода на работу; - владение навыками проведения анализа производственных ситуаций; - владение навыками решения	- Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику	Отчет по практике, аттестационный лист по практике

		производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда. - владение навыками оформления табеля учета рабочего времени; - владение навыками расчета заработной платы - владение навыками заполнения бракеражного журнала - владение навыками составления и оформления основных реквизитов документов; - владение навыками составления калькуляции блюд; - владение навыками составления учетно-отчетной документации.		
--	--	--	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Программа производственной (по профилю специальности) практики актуализирована. В программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	2.09.2018 г. Протокол №1	
2	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ Производственная практика (по профилю специальности)	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Договоры Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №Д-1096-18, №Д-1097-18), «BOOK.RU» (Договор КноРус медиа ЭБС BOOK.ru №18493307/Д-1093-18) п. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: 1. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Макрообъект. 2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=283501 3. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . – Макрообъект. 4.Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . – Макрообъект. 5.Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект 6.Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=112074	1.09.2019 г. Протокол № 1	

	7. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true. - Макрообъект. 8. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true. - Макрообъект. 9. Карташова, Л. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=189423 10. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true. - Макрообъект. 11. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854 12. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=21396 13. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=257361 14. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Мосева : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=272162 15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=114951 16. Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=138952 17. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учебных заведений / Н. А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=304341 18. Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления		
--	---	--	--

	(делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под общ. ред. Т.В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - Режим доступа: https://new.znaniyum.com/read?id=303113 19.Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Петров. - 3-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. - Режим доступа: https://new.znaniyum.com/read?id=329185 20.Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - ISBN 978-5-9558-0185-8. - Режим доступа: https://new.znaniyum.com/read?id=44207 21.Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинзбург, Р. Р. Садыкова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - ISBN 978-5-16-010700-4. - Режим доступа: https://new.znaniyum.com/read?id=336336 22.Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01516-2. - Режим доступа: https://new.znaniyum.com/read?id=243662 23.Боков, М. И. Учет товарных операций в предприятиях торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для СПО] / М. И. Боков ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S117.pdf&show=dcatalogues/5/8844/S117.pdf&view=true . – Макрообъект. 24.Гущина, И. А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Гущина, Н. А. Зайцева. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: https://new.znaniyum.com/read?id=116067		
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ Производственная практика (по профилю специальности)	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “BOOK.RU” (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КнюРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: 4. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Макрообъект. 5. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znaniyum.com/read?id=283501	6.09.2020 г. Протокол № 1	

	6. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ; И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . – Макрообъект. 4. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . – Макрообъект. 5. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект 6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=112074 7. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true . – Макрообъект. 8. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . – Макрообъект. 9. Карташова, Л. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=189423 10. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true . – Макрообъект. 11. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854 12. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного		
--	--	--	--

	питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=21396 13.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=257361 14.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Мосева : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=272162 15.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=114951 16.Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=138952 17.Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учебных заведений / Н. А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=304341 18.Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под общ. ред. Т.В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=303113 19.Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Петров. - 3-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=329185 20.Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - ISBN 978-5-9558-0185-8. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=44207 21.Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинзбург, Р. Р. Садыкова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - ISBN 978-5-16-010700-4. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=336336 22.Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01516-2. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=243662 23.Боков, М. И. Учет товарных операций в предприятиях торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для СПО] / М. И. Боков ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S117.pdf&show=dcatalogues/5/8844/S117.pdf&view=true . – Макрообъект.		
--	--	--	--

		24.Гущина, И. А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Гущина, Н. А. Зайцева. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=116067		
	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Общие требования к организации ... практики и отчетности дополнить записью: «Производственная практика (по профилю специальности) проводится в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».	16.09.2020 г. Протокол № 1	