

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

«04» марта 2018 г.



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

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сфера обслуживания
Председатель  /И.В.Авлюшина/
Протокол № 6 от «21» февраля 2018 г.

Методической комиссией МпК
Протокол № 4 от «01» марта 2018 г.

Разработчики:

преподаватель профессионального цикла МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И.
Носова»  /Марина Александровна Ильина
мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И.
Носова»  /Ольга Юрьевна Медведева

Рекомендовано

Экспертной комиссией
Экспертное заключение от « 22 » февраля 2018 г.

Программа практики по профилю специальности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, 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	1	Предприятие (на основании договора)	Текущий
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПП 02.01 (по профилю специальности)	72/2	2	Предприятие (на основании договора)	Зачет
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПП 03.01 (по профилю специальности)	144/4	2	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	3	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	3	Предприятие (на основании договора)	Комплексный зачет
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения	ПП 06.01 (по профилю специальности)	72/2	3	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
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 рецептов; - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, составление акта проработки; 	36
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 рецептов; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, составление акта проработки; 	24
<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - подготовка тушек птицы к тепловой обработке, обработка 	12

полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - контроля качества и безопасности приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.	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.	
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
<p>Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ работы холодного цеха в соответствие с правилами и нормами; - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки; 	30
	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление канапе в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление холодных закусок в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление сложных холодных блюд в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление сложных холодных соусов и заправок в соответствии со Сборником рецептур 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
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем 	24

полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложных отделочными полуфабрикатами.	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 и горячих десертов, используя различные	- 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; - приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептур; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи.	36

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.		
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	Ознакомление с материально-технической базой предприятия: - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - составление плана-меню для предприятия общественного	18

(бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений;	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; - 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.informsystema.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.: 60x90 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 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику 	Отчет по практике, аттестационный лист по практике

		<p>использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
<p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>- Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и</p>	<p>- Владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных супов (подбор инвентаря, оборудования)</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику 	<p>Отчет по практике, аттестационный лист по практике</p>

	<p>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.</p>	<p>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</p>		
--	---	--	--	--

		<p>оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
<p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>- Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и</p>	<p>- Владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (подбор инвентаря, оборудования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику 	<p>Отчет по практике, аттестационный лист по практике</p>

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

		<p>приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
<p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику 	<p>Отчет по практике, аттестационный лист по практике</p>
<p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику 	<p>Отчет по практике, аттестационный лист по практике</p>

		<p>производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 7.Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное 	1.09.2019 г. Протокол № 1	

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>18.Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под общ. ред.</p>		
--	---	--	--

		<p>Т.В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=303113</p> <p>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.znaniium.com/read?id=329185</p> <p>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.znaniium.com/read?id=44207</p> <p>21.Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинзбург, Р. Р. Садькова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - ISBN 978-5-16-010700-4. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=336336</p> <p>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.znaniium.com/read?id=243662</p> <p>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.</p> <p>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.znaniium.com/read?id=116067</p>		
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ Производственная практика (по профилю специальности)		<p>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:</p> <p>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.</p> <p>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://znaniium.com/read?id=283501</p> <p>6. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] :</p>	6.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>12.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К,</p>		
--	--	--	--	--

		<p>2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=21396</p> <p>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</p> <p>14. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=272162</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S117.pdf&show=dcatalogues/5/8844/S117.pdf&view=true . – Макрообъект.</p> <p>24. Гущина, И. А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме</p>		
--	--	---	--	--

		[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	