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
_____
«_6_» _марта_ 2018 г.

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
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.Авдюшина/
Протокол № 6 от «21» 02 2018г.

Методической комиссией МпК
Протокол № 4 от «01» 03 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» 02 2018 г.

Программа учебной практики 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРИЛОЖЕНИЕ
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Цели и задачи учебной практики

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

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей (ПМ) образовательной программы по основным видам деятельности (ВД) для последующего освоения 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.

ВД. 07 Выполнение работ по профессии повар.

Практический опыт

- приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса;
- последовательного выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- последовательного выполнения операций по подготовке полуфабрикатов из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
- осуществления технологического процесса варки различных каш, овощей и др.;
- осуществления технологического процесса приготовления блюд из концентратов;
- проведения вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд;
- отпуска блюд массового спроса.

Профессиональные компетенции

ПК.7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ПК.7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Учебная практика предполагает освоение профессии рабочего – повар, если это является одним из видов деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Учебная практика 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды учебной практики по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания базовой подготовки

Вид практики: учебная		**Кол-во часов/недель**	**Курс**	**Место проведения практики**	**Вид аттестации и контроля**
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	УП 01.01 (учебная)	36/1	1	МпК	Текущий
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	УП 02.01 (учебная)	72/2	2	МпК	зачет
ПМ 03Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	УП 03.01 (учебная)	144/4	2	МпК	зачет
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	УП 04.01 (учебная)	36/1	3	МпК	Текущий
ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	УП 05.01 (учебная)	36/1	3	МпК	Комплексный зачет
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения	УП 06.01 (учебная)	72/2	3	МпК	Комплексный зачет
ПМ 07 Выполнение работ по профессии повар.	УП 07.01 (учебная)	180/5	1	МпК	зачет
Итого		576/16			

2.2. Содержание учебной практики

2.2.1.Содержание учебной практики 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 и приготовление 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 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.

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы 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, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы и птицы, гусиной и утиной печени;

Практический опыт (ПО)	**Виды работ**	**Наименования тем учебной практики**	**Кол-во часов по темам**
- 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	- Организация рабочего места по обработке мяса, тушек ягнят и молочных поросят в соответствии с инструкциями и регламентами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рубленой массы мяса; - приготовление рубленой массы мяса с хлебом и без него и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из	Проведение вводного инструктажа по охране труда, техники безопасности, санитарии и личной гигиены. Организация рабочего места по обработке рыбы, в соответствии с нормами и правилами. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения.	6
		Технологический процесс изготовления полуфабрикатов из рубленой массы мяса с	6

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.	рубленой массы мяса с хлебом и без него для сложных блюд, составление акта проработки.	хлебом и без него для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения.	
	- Организация рабочего места по обработке рыбы в соответствии с инструкциями и регламентами; - подготовка рыбы для изготовления полуфабрикатов, в соответствии с правилами технологического процесса; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рыбы; - приготовление рубленой котлетной массы из рыбы и изготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, составление акта проработки.	Проведение вводного инструктажа по охране труда, техники безопасности, санитарии и личной гигиены. Организация рабочего места по обработке рыбы, в соответствии с нормами и правилами. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Требования к безопасности хранения. Правила и безопасность при охлаждении и замораживании полуфабрикатов.	6
		Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Разделка на все виды филе. Технологический процесс и особенности разделки некоторых видов рыб, и изготовление полуфабрикатов из них. Безопасность при охлаждении и замораживании. Требования к безопасности хранения.	6
		Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы и изготовление полуфабрикатов. Безопасность при охлаждении и замораживании. Требования к безопасности хранения.	6
	- Организация рабочего места по обработке и приготовлению полуфабрикатов из птицы в соответствии с инструкциями и регламентами; - подготовка тушек птицы к тепловой обработке,	Технологический процесс обработки гусиной и утиной печени, заправка птицы. Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из них. Требования к безопасности хранения. Правила и безопасность при	6

	обработка утиной и куриной печени, в соответствии с нормами и правилами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из птицы; - приготовление котлетной и кнельной массы из птицы, и полуфабрикатов из них, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд, составление акта проработки.	охлаждении и замораживании полуфабрикатов.	
ИТОГО			36

2.2.2. Содержание учебной практики 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**	**Наименования тем учебной практики**	**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	- Организация рабочего места для приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление канапе, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление легких и сложных холодных закусок, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных холодных блюд, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных холодных соусов, в соответствии со Сборником рецептур; - подбор посуды в	Проведение вводного инструктажа по охране труда, техники безопасности, санитарии и личной гигиены. Организация технологического процесса приготовления и приготовление бутербродов, канапе. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных соусов к холодным блюдам. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление легких холодных закусок. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных салатов из сырых и отварных овощей, винегретов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных салатов из рыбы и морепродуктов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных салатов из мяса, птицы и дичи. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6

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.	соответствии с правилами подачи; - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных сложных холодных блюд и закусок из мяса. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных сложных холодных блюд и закусок из птицы. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления сложных гарниров. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных сложных холодных блюд. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки.	6
ИТОГО			72

2.2.3. Содержание учебной практики по профессиональному модулю

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

С целью овладения видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

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.

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**	**Наименования тем учебной практики**	**Кол-во часов по темам**
- 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	- Организация рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление сложных супов, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных горячих соусов, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии со Сборником	Организация рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Организация технологического процесса приготовления и приготовление бульонов для супов. Температурный режим при подаче и хранении.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложныхгорячих заправочных супов (щей, борщей). Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих заправочных супов (рассольников, солянок). Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6

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;	рецептур; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи; - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление акта проработки.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных супов с овощами, с картофелем, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов: молочных, пюреобразных и прозрачных. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных сладких супов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов (красных и белых). Приготовление и температура подачи горячих основных соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: рыбных, грибных, молочных, сметанных. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей (вареных, припущенных, тушеных) и грибов. Подбор соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6

			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей (жареных и запеченных). Подбор соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из каш различной консистенции и изделий из них. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Подбор соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы (основным способом, во фритюре, на открытом огне). Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6

			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного, запеченного мяса. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса (натурального). Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
			Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса (котлетная и кнельная масса). Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6

		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров, соусов. Правила отпуска. Контроль качества и безопасность.	6
		Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление акта проработки.	6
ИТОГО			144

2.2.4. Содержание учебной практики 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, 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.

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**	**Наименования тем учебной практики**	**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	- Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление	Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршей, начинок и сладких начинок, для сдобных хлебобулочных и сложных мучных кондитерских изделий. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление теста: дрожжевого безопарного, дрожжевого опарного, слоеного дрожжевого и изделий из него. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление песочного, пресного сдобного, вафельного, пряничного теста и изделий из него. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
		Организация рабочего места и технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и	6

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 сложных отделочными полуфабрикатами.	сложных отделочных полуфабрикатов, в соответствии со Сборником рецептур и использование их в оформлении; - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки.	праздничного хлеба. Технология приготовления сиропов, помад для кондитерских изделий. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	
		Организация технологического процесса приготовления и приготовление кремов на сливочном масле и кремов на разных основах. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
		Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки.	6
ИТОГО			36

2.2.5. Содержание учебной практики 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**	**Наименования тем учебной практики**	**Кол-во часов**
-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	- Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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.	Организация технологического процесса приготовления подачи фруктово-ягодных десертов. Ассортимент способы и приемы подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
		Организация технологического процесса приготовления компотов и фруктов в сиропе, киселей, муссов и самбуков. Ассортимент способы и приемы приготовления компотов и фруктов в сиропе, киселей, муссов и самбуков. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
		Организация технологического процесса приготовления желе и бланманже, суфле и зефира. Ассортимент способы и приемы приготовления желе и бланманже, суфле и зефира. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи желе и бланманже, суфле и зефира.	6
		Организация технологического процесса приготовления кремов, взбитых сливок, сабайонов. Ассортимент способы и приемы приготовления кремов, взбитых сливок, сабайонов. Правила подачи. Требования к безопасности	6

горячих десертов; -контроля качества и безопасности готовой продукции.		приготовления, хранения и подачи.	
		Организация технологического процесса приготовления мороженого и парфе. Ассортимент способы и приемы приготовления мороженого и парфе. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
		Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов, составление акта проработки.	6
ИТОГО			36

2.2.6. Содержание учебной практики 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 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.

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**	**Наименования тем учебной практики**	**Кол-во часов**
- Планирования работы структурного подразделения (бригады) -оценки	- Составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная) - разработка ТТК в соответствии с планом-меню;	Участие в планировании основных показателей производства.	6
		Порядок оперативного планирования производства.	6
		Составление планирующей документации.	6

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 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.	Работа со Сборником рецептур.	6
		Ознакомление с используемой на предприятии общественного питания нормативно-технологической документацией.	6
		Планирование выполнения работ исполнителями.	6
		Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов, обоснованности подбора оборудования, инвентаря.	6
		Организация выполнения работ исполнителями.	6
		Изучение должностных инструкций материально-ответственных лиц.	6
		Формы материальной ответственности.	6
		Контроль хода выполнения и оценка результатов работы исполнителями.	6
		Контроль над расчётом цен на продукцию собственного производства и покупные товары.	6
ИТОГО			72

2.2.7 Содержание учебной практики по профессиональному модулю

ПМ 07 Выполнение работ по профессии повар

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями.

ВД.07 Выполнение работ по профессии повар

ПК.7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ПК.7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса;
- последовательного выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- последовательного выполнения операций по подготовке полуфабрикатов из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
- осуществления технологического процесса варки различных каш, овощей и др.;
- осуществления технологического процесса приготовления блюд из концентратов;
- проведения вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд;
- отпуска блюд массового спроса.

уметь:

- обрабатывать овощи, грибы, мясо, рыбу и птицу;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы;
- подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления простых блюд и кулинарных изделий;
-оценивать органолептическим способом признаки доброкачественности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- осуществлять отпуск блюд массового спроса.

Практический опыт (ПО)	**Виды работ**	**Наименования тем учебной практики**	**Кол-во часов по темам**
- Приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса; - последовательного выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; - последовательного выполнения операций по подготовке полуфабрикатов из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);	- Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии со Сборником рецептур; - приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии со Сборником	Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки и нарезки картофеля и корнеплодов. Требования к безопасности.	6
		Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки и нарезки луковых, капустных овощей и плодов. Требования к безопасности хранения.	6
		Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки и нарезки тыквенных, томатных, салатных, шпинатных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	6
		Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки рыбы. Правила и безопасность при охлаждении и замораживании полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения.	6
		Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них. Приготовление и оформление блюд из рыбы рубленой. Подбор	6

- осуществления технологического процесса варки различных каш, овощей и др.; - осуществления технологического процесса приготовления блюд из концентратов; - проведения вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий; - безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд; - отпуска блюд массового спроса.	рецептур; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи.	гарниров и соусов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	
		Приготовление рубленой массы из мяса с хлебом и без него (натуральной, с хлебом, кнельной). Приготовление полуфабрикатов, их ассортимент. Приготовление блюд из рубленого мяса. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов целой тушкой, Правила заправки птицы. Требования к качеству. Сроки и условия хранения полуфабрикатов.	6
		Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление и оформление блюд из рубленой птицы. Подбор гарниров и соусов. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Организация рабочего места для приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление бульонов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	6
		Приготовление супов овощных. Правила отпуска. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
		Приготовление супов картофельных. Правила отпуска. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
		Приготовление супов с крупой. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
		Приготовление супов молочных. Правила отпуска. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
		Приготовление супов с макаронными изделиями. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
		Приготовление супов: сладких и с бобовыми изделиями. Требования к качеству. Сроки и условия хранения супов.	6
		Приготовление основных соусов (красный и белый). Правила отпуска.	6

		Требования к качеству.	
		Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей (вареных, припущенных, тушеных). Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей жареных. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей запеченных. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Приготовление и оформление блюд и гарниров из грибов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Приготовление и оформление блюд из яиц и творога. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Организация рабочего места для приготовления холодной кулинарной продукции. Приготовление и оформление бутербродов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Приготовление и оформление салатов из овощей. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Приготовление и оформление салатов из рыбы, мяса и птицы. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Приготовление и оформление холодных закусок и гастрономических продуктов. Требования к качеству. Сроки и условия хранения блюд.	6
		Приготовление холодных и горячих напитков. Правила подачи. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	6
		Приготовление, подача холодных и горячих десертов. Требования к	6

		качеству. Сроки и условия хранения.	
		Организация рабочего места для приготовления мучной продукции. Приготовление и оформление различных видов пресного теста. Ассортимент изделий из него. Требования к качеству Сроки и условия хранения.	6
Итого			180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного, кондитерского цеха и наличие необходимого оборудования и технологического оснащения рабочих мест.

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики:

- производственные столы;
- моечные ванны;
- электрические плиты;
- холодильные и морозильные шкафы;
- мясорубка;
- весы;
- жарочный шкаф;
- расстоечный шкаф;
- пароконвектомат;
- миксер;
- блендер;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы.

Технические средства обучения:

-наглядные пособия (планшеты, плакаты, инструменты, муляжи).

Учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16775 Повар

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного, кондитерского цеха и наличие необходимого оборудования и технологического оснащения рабочих мест.

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики:

- производственные столы;
- моечные ванны;
- электрические плиты;
- холодильные и морозильные шкафы;
- мясорубка;
- весы;
- жарочный шкаф;
- расстоечный шкаф;
- пароконвектомат;

- миксер;
- блендер;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы.

Технические средства обучения:

-наглядные пособия (планшеты, плакаты, инструменты, муляжи).

3.2. Информационное обеспечение организации и проведения учебной практики

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.informsystema.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.informsystema.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.informsystema.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.informsystema.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
Профессиональный модуль ПМ.07

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.informsystema.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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true . – Макрообъект.

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.informsystema.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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект.

7. Периодические издания

8. 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

9. 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.
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 .
11. 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.
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.informsystema.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.informsystema.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

12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Смирнова, Н. В. Стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Смирнрва ; 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

5 **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
6 **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 .

7 **Периодические издания**

8 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

9 **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

10 **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

11 **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

Профессиональный модуль ПМ.07

16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. Смирнова, Н. В. Стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Смирнрва ; 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:

38. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
39. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
40. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
41. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
42. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
43. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
44. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, полигонах и других объектах университета и многопрофильного колледжа. Учебная практика может проводиться в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией/предприятием и МГТУ.

Студенты осваивают профессию 16675 повар, в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы СПО, в соответствии с ФГОС СПО и получают документ о квалификации – свидетельство о профессии.

Требования к оформлению отчета по практике

Отчет по учебной практике 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;
- характеристика на студента;
- аттестационный лист по практике ;
- отчет о выполнении заданий по практике;
- дневник и приложения к отчету.

Требования к оформлению отчета по практикепредставлены в методических указаниях по учебной практике**..**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Оценка результатов учебной практики осуществляется на основе процедур текущего контроля, осуществляемого руководителями практики в процессе проведения практики на основе анализа предусмотренных форм отчетности и экспертного оценивания результатов освоения первоначального практического опыта и умений. В конце учебной практики по модулям ПМ.02, ПМ.03, ПМ.07 выставляется зачет, а по модулям МП.05, ПМ.06 выставляется комплексный зачет.

ПМ	Практический опыт	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Документ, подтвержда ющий качество выполнения работ
1	2	4	5	6
ПМ.01 Орган изация процес са пригот овлени я и пригот овлени е полуф абрика тов для сложн ой кулина рной продук ции	- 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.	-владение навыками организации рабочего места для подготовки мяса, рыбы и птицы и приготовлению полуфабрикатов (подбор инвентаря, оборудования); - выполнение расчетов массы сырья (мяса, рыбы и птицы) для приготовления полуфабрикатов; - владение навыками технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для 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 из мяса, рыбы и птицы;	- Наблюдени е за организаци ей рабочего места в процессе деятельнос ти. - Наблюдени е при выполнени и задания на практику	Отчет по практике, аттестационн ый лист по практике
ПМ.02 Орган изация процес са пригот овлени я и пригот овлени	- Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления 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	- Наблюдени е за организаци ей рабочего места в процессе деятельнос	Отчет по практике, аттестационн ый лист по практике

е сложн ой холодн ой кулина рной продук ции	- 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.	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 использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	ти. - Наблюдение при выполнении задания на практику	

		- 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 приготовление 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 птицы; - приготовления	- 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	- Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику	Отчет по практике, аттестационный лист по практике

	сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.	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 приготовлени	- Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов,	- владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских	- Наблюдение за организацией рабочего места в процессе	Отчет по практике, аттестационный лист по практике

е сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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;	изделий, сложных отделочных полуфабрикатов (подбор инвентаря, оборудования); - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; - владение навыками технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими документами; - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; - владение навыками оценки качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;	деятельности. - Наблюдение при выполнении задания на практику	

	- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.			
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	- 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.	- владение навыками организации технологического процесса и рабочих мест по приготовлению сложных холодных и горячих десертов (подбор инвентаря, оборудования); - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - владение навыками технологического процесса приготовления сложных холодных десертов и горячих в соответствии с технологическими документами; - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - 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; - владение навыками расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; - умение планировать и рассчитывать основные экономические показатели; - умение составлять план работы коллектива (бригады/команды);	- Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдени	Отчет по практике, аттестационный лист по практике

		- 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 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;	е при выполнении задания на практику	
ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар	- приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса; - последовательного выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; - последовательного выполнения операций по	- владение навыками организации рабочего места по первичной кулинарной обработки сырья (подбор инвентаря, оборудования); - выполнение расчетов массы сырья для приготовления полуфабрикатов; - владение навыками технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами; - выполнение требований безопасного использования	- Наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности. - Наблюдение при выполнении задания	Отчет по практике, аттестационный лист по практике

	подготовке полуфабрикатов из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп); - осуществления технологического процесса варки различных каш, овощей и др.; - осуществления технологического процесса приготовления блюд из концентратов; - проведения вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий; - безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд; - отпуска блюд массового спроса.	производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов; - владение навыками оценки качества полуфабрикатов; - владение навыками организации рабочего места по приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса; - выполнение расчетов массы сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса; - владение навыками технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с технологическими документами; - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд и кулинарных изделий массового спроса; - владение навыками оценки качества блюд и кулинарных изделий массового спроса; - владение навыками вспомогательных работ для осуществления процессов первичной обработки сырья; -владение навыками вспомогательных работ для приготовления блюд и кулинарных изделий - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования по приготовлению блюд и кулинарных изделий.	на практику	

Приложение

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Повар 3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фаршировании, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Программа учебной 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”	12.09.2018 г. Протокол №1	
2	3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	В раздел 3.1.Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории дополнить: Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4», Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale	12.09.2018 г., Протокол №1	
	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	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.informsystema.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://znanium.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.informsystema.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.informsystema.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.informsystema.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-	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.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.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.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.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.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://new.znanium.com/read?id=257361 14.Сборник рецептур 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.znanium.com/read?id=272162 15.Сборник рецептур 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.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://new.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://new.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://new.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://new.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://new.znanium.com/read?id=44207 21.Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Элетронный 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.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://new.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.informsystema.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.znanium.com/read?id=116067		
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению читать в новой редакции:	16.09.2020 г. Протокол № 1	
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	УП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Приборы столовые		
6	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	УП.02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель;	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; МашинатестораскаточнаяRestaurantImperiaManuale; Таймер электронный; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С) ; Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Миксер "Kenwood; Миксер В5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/ЗП; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые; Банкетный текстиль		

7	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИ И учебной практика	УП.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Аудитория М101 Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; МашинатестораскаточнаяRestaurantImperiaManuale; Таймер электронный; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С) ; Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Машинатестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Миксер "Kenwood; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12;	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/ЗП; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата 1TERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые Банкетный текстиль		
8	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	УП.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий Лаборатория Учебный кондитерский цех Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1, 9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; МашинатестораскаточнаяRestaurantImperiaManuale; Таймер электронный; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс";	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood; Миксер В5 (360х290х450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750х773х772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/ЗП; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: столовые, десертные, фруктовые; Банкетный текстиль		
9	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	УП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов Лаборатория Учебный кондитерский цех Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик, для практической подготовки. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1, 9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Машинатесторасскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Миксер "Kenwood; Миксер В5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/ЗП; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: десертные, фруктовые; Банкетный текстиль		
10	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	УП.06.01 Организация работы структурного подразделения Кабинет Социально-экономических дисциплин Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https: //www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно		
11	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	УП.07.01 Выполнение работ по профессии Повар Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Машинатесторасскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Миксер "Kenwood; Миксер В5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E;	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/ЗП; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Приборы столовые; Банкетный текстиль		
12	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ Учебной практики	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “BOOK.RU” (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус 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. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции: 4. Серова, И. В. Организация и технология нроизводства 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. 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://new.znanium.com/read?id=283501 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.informsystema.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.informsystema.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.informsystema.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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true. – Макрообъект. 8.Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] :	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		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://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.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://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 рецептур 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 рецептур 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 [Элетронный 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.informsystema.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		
13	8 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) дополнить п. 3.3 Общие требования к организации образовательного процесса, его содержание изложить в следующей редакции: «Учебная практика 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	