

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО кулинарного  
и торгового профилей  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом № 255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09 декабря 2016 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»  
Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>17</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2 Место производственной практики в структуре образовательной программы:** учебная практика ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента относится к профессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения учебной практики:**

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

<b>ВД</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики и виды работ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>252</b>
УП 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>252</b>
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	48
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	36
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовы и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	24
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	48
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	66
Промежуточная аттестация в форме <b>зачета</b>	

## 2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПП 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>252</b>	
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1</b> Организация и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	6	3
	1. Охрана труда, пожарная безопасность, санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение, использование инвентаря, посуды, инструментов для работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
<b>Раздел 2</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		<b>48</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	24	3
	1. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	6	



	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации щей, борщей разнообразного ассортимента.	6	
	3.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации рассольников, солянок разнообразного ассортимента.	6	
	4.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации овощных, картофельных супов, супов из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	6	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации и презентации супов – пюре, молочны, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		24	
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента.	6	3
	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных супов разнообразного ассортимента.	6	
	3.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	6	
	4.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации региональных супов разнообразного ассортимента.	6	
<b>Раздел 3</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			<b>36</b>	
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Содержание учебного материала		<b>18</b>	3
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации красного основного соуса и его производных разнообразного ассортимента.	6	
	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации белого основного соуса и его производных разнообразного ассортимента	6	
	3.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации молочного и сметанного соуса и их производных разнообразного ассортимента.	6	
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, региональных соусов на сливках, региональных соусов	Содержание учебного материала		<b>18</b>	3
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, региональных соусов и их производных разнообразного ассортимента.	6	

	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации яично-масляных соусов на растительном масле и уксусе, разнообразного ассортимента.	6	
	3.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации фруктово-ягодных и региональных соусов разнообразного ассортимента.	6	
<b>Раздел 4</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			<b>24</b>	
<b>Тема 4.1</b> Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		12	3
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента.	6	
	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и закусок из грибов разнообразного ассортимента.	6	
<b>Тема 4.2</b> Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд и гарниров из круп, бобовы и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		12	3
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из круп, бобовых разнообразного ассортимента.	6	3
	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента.	6	
<b>Раздел 5</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			<b>24</b>	
<b>Тема 5.1</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		12	3
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из яиц, разнообразного ассортимента.	6	

	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента.	6	
<b>Тема 5.2</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из муки разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		12	3
	1.	Отработка практических приемов и навыков по приготовлению различных фаршей и начинок для блюд из муки разнообразного ассортимента.	6	
	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из муки разнообразного ассортимента.	6	
<b>Раздел 6</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			<b>48</b>	
Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы	Содержание учебного материала		<b>36</b>	3
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, закусок из отварной и припущенной рыбы разнообразного ассортимента.	6	
	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, закусок из жаренной рыбы во фритюре разнообразного ассортимента.	6	
	3.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, закусок из жаренной рыбы во фритюр разнообразного ассортимента.	6	
	4.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, закусок из тушенной рыбы разнообразного ассортимента.	6	
	5.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, закусок из запеченой рыбы разнообразного ассортимента.	6	
	6.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента	6	
<b>Тема 6.2</b> Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюд, закусок из нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		<b>12</b>	
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, закусок из ракообразных малюсков разнообразного ассортимента.	6	3

	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, закусок из двухстворчатых, головоногих, иглокожих малюсков разнообразного ассортимента	6	
<b>Раздел 7</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			<b>66</b>	
<b>Тема 7.1</b> Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного мяса, говядины, баранины, свинины, субпродуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		12	
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного мяса, говядины, баранины, свинины, субпродуктов, дичи разнообразного ассортимента	6	3
	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной птицы и пернатой дичи разнообразного ассортимента	6	
<b>Тема 7.2</b> Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного, тушеного, запеченного мяса, говядины, баранины, свинины, субпродуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		36	
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса крупными и мелкими кусками разнообразного ассортимента.	6	3
	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса порционными кусками разнообразного ассортимента.	6	
	3.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного мяса разнообразного ассортимента.	6	
	4.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из запеченного мяса разнообразного ассортимента.	6	
	5.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из птицы и пернатой дичи разнообразного ассортимента.	6	
	6.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из филе птицы и пернатой дичи разнообразного ассортимента	6	
<b>Тема 7.3</b> Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из натурально-рубленной и котлетной массы,		Содержание учебного материала	18	

говядины, баранины, свинины, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента				
	1.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента.	6	
	2.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из котлетной и кнельной массы, говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы птицы и пернатой дичи разнообразного ассортимента.	6	
	3.	Зачетное занятие	6	
		Всего	<b>252</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики проходит на предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области.

Оборудование предприятий общественного питания, где будет организована производственная практика:

##### **Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные

##### **Тепловое оборудование:**

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

##### **Холодильное оборудование**

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

##### **Механическое оборудование**

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный  
Овощерезка  
Миксер для коктейлей  
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Кофемолка

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности  
пищевых продуктов**

Овоскоп  
Нитраттестер  
Машина для вакуумной упаковки  
Термоупаковщик

**Вспомогательное оборудование:**

Стеллаж  
Моечная ванна двухсекционная

**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь**

Гастроемкости из нержавеющей стали  
Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л  
Набор сотейников  
Сковорода  
Набор разделочных досок (пластик)  
Подставка для разделочных досок  
Мерный стакан  
Венчик  
Миски нержавеющая сталь  
Сито  
Лопатки (металлические, силиконовые)  
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные  
Набор ножей  
Набор выемок  
Корзина для мусора

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А, Татарская Л.Л. – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2019.
2. Золин, В.П. – « Технологическое оборудование предприятий» - Москва. « Академия» 2019.
3. Матюхина, З.П. Королькова Э.П. –«Товароведение пищевых продуктов» - Москва. « Академия» 2019.
4. Матюхина, З.П - «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Москва. « Академия» 2019.

### **Дополнительная литература:**

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.

4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.

5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

### **Отечественные журналы:**

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

«Гастроном»

### **Интернет ресурсы:**

[www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется в процессе выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<b>Знает:</b>		
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	письменный опрос, устный опрос, тестирование
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;		
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<b>Умеет:</b>		
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме

<p>весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.</p>	<p>дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий</p>
<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</p>		
<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		
<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		