

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого  
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)  
**Институт среднего профессионального образования**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

\_\_\_\_\_ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02.01  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02  
«Организация и ведение процессов приготовления,  
оформления и подготовки к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с  
учётом потребностей различных категорий потребителей,  
видов и форм обслуживания»**

**по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Год начала подготовки по УП 2021  
На базе основного общего образования**

Санкт-Петербург  
2024

РАССМОТРЕНА:  
предметной (цикловой) комиссией  
Технологии и организация  
общественного питания  
Протокол № 9 от 26 апреля 2024 г.  
Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ИСПО

\_\_\_\_\_ Р.А. Байбиков

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНО:  
Методическим советом ИСПО СПбПУ  
Протокол № 10 от 31 мая 2024 г.  
Зам. директора по УМР

Е.Г. Конакина \_\_\_\_\_

Рабочая программа производственной практики ПП.02.01 профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Разработчики:  
Пиштокова Т.Р., преподаватель ИСПО.  
Чертовская В.В., преподаватель ИСПО.

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика ПП.2.01 входит в состав профессионального модуля ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и относится к федеральному компоненту учебного плана ИСПО СПбПУ, и ее содержание реализуется на 4 курсе для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта для СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1565 от 9 января 2016 г, и действующими учебными планами ИСПО СПбПУ.

Программа производственной практики ПП.2.01 представляет собой элемент подготовки студентов в области организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции. В процессе прохождения практики студенты должны уметь собирать и анализировать информацию о деятельности организации и отдельных ее подразделений. Составлять план работы подразделения. Уметь провести инструктаж работников и контролировать качество работы персонала. Составлять отчетно-плановую документацию о деятельности подразделения. Рассчитать основные финансовые показатели деятельности организации (подразделения), а также освоить практические профессиональные навыки, способствующие адаптации выпускаемых специалистов на новом рабочем месте.

### 1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.2.01 должен **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячей кулинарной продукции сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

### 1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 72 часа

### 1.4. Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
--	--

### **1.5. Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

### **1.6. Содержательная характеристика программы**

Программа производственной практики ПП.2.01 рассчитана на 72 часа для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

**Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.**

- 1.1. Организация подготовки рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- 1.2. Организация подготовки оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- 1.3. Организация подготовки сырья и материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- 2.1. Организация технологического процесса приготовления супов сложного ассортимента
- 2.2. Определение качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.
- 2.3. Подготовка основной продукции и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента.
- 2.4. Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения супов сложного ассортимента
- 2.5. Разработка ассортимента и адаптация рецептов супов для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья.
- 2.6. Контроль безопасного хранения супов сложного ассортимента.
- 2.7. Приготовление и подготовка к подаче сложных горячих супов.

**Тема 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.**

- 3.1. Устанавливание и контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии.
- 3.2.. Подготовка основной продукции и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента.

- 3.3. Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления горячих соусов сложного ассортимента.
- 3.4. Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения горячих соусов сложного ассортимента.
- 3.5. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента из различного сырья для сложной горячей кулинарной продукции.
- 3.6. Контроль безопасного хранения горячих соусов сложного ассортимента.
- 3.7. Организация технологического процесса приготовления горячих соусов сложного ассортимента.
- 3.8. Организация работы соусной станции в ресторанах.

**Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- 4.1. Определение качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.
- 4.2. Устанавливание и контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии.
- 4.3. Подготовка основной продукции и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.
- 4.4. Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.
- 4.5. Выбор производственного инвентаря для приготовления блюд и безопасное его использование.
- 4.6. Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
- 4.7. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, подготовка их к подаче.
- 4.8. Оценка готовности, качества блюд органолептическим способом.
- 4.9. Контроль безопасного хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.
- 4.10. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
- 4.11. Подбор ассортимента пряностей и приправ для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

**Тема 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- 5.1. Определение качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.
- 5.2. Устанавливание и контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии.
- 5.3. Подготовка основной продукции и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

- 5.4. Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- 5.5. Выбор производственного инвентаря для приготовления блюд и безопасное его использование.
- 5.6. Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- 5.7. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- 5.8. Оценка готовности, качества блюд органолептическим способом.
- 5.9. Контроль безопасного хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- 5.10. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- 5.11. Подбор ассортимента пряностей и приправ для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

**Тема 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- 6.1. Определение качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.
- 6.2. Устанавливание и контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии.
- 6.3. Подготовка основной продукции и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- 6.4. Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- 6.5. Выбор производственного инвентаря для приготовления блюд и безопасное его использование.
- 6.6. Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- 6.7. Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- 6.8. Оценка готовности, качества блюд органолептическим способом.
- 6.9. Контроль безопасного хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- 6.10. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- 6.11. Подбор ассортимента пряностей и приправ для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

**Тема 7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- 7.1. Определение качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.

- 7.2. Устанавливание и контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии.
- 7.3. Подготовка основной продукции и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- 7.4. Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- 7.5. Выбор производственного инвентаря для приготовления блюд и безопасное его использование.
- 7.6. Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- 7.7. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- 7.8. Оценка готовности, качества блюд органолептическим способом.
- 7.9. Контроль безопасного хранения горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- 7.10. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- 7.11. Подбор ассортимента пряностей и приправ для приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента

**Тема 8. Разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- 8.1. Разработка, адаптация рецептов горячих супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 8.2. Разработка, адаптация рецептов горячих соусов сложного ассортимента., в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 8.3. Разработка, адаптация рецептов горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 8.4. Разработка, адаптация рецептов горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 8.5. Разработка, адаптация рецептов горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 8.6. Разработка, адаптация рецептов горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Защита отчетов**



**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Всего	В том числе		Самостоятельная работа студента
			Лаб работы	Практич. работы	
Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	6		6	
Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	12		12	
Тема 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	6	6		6	
Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	6		6	
Тема 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей	6	6		6	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.					
Тема 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	12		12	
Тема 7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	12		12	
Тема 8. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	12		12	
<b>Итого:</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		<b>72</b>	

### **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

**Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.**

Обучающий должен:

**Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

**Уметь:**

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

**Виды работ:** организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности

**Контроль:** контроль за правильностью выполнения работ.

**Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Обучающийся должен:

**Знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов;
- методы организации производства сложных супов;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- технологию приготовления сложных супов: заправочных, пюреобразных, прозрачных; горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, заправочным супам;
- варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;
- риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

#### **Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов 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;
- 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 продукции различными способами;

#### **Виды работ:**

Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

#### **Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью организации приготовления и приготовление сложных супов.

### **Тема 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.**

Обучающийся должен:

#### **Знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.

#### **Уметь:**

- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов;
- 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 продукции различными способами;

#### **Виды работ:**

Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

#### **Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью организации и приготовления сложных соусов.

### **Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Обучающийся должен:

#### **Знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
- классификацию горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
- гарниры, заправки, соусы для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
- варианты сервировки, оформление и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
- температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
- риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

#### **Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов 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: горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
- 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 продукции различными способами;

#### **Виды работ:**

Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

#### **Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью организации и приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

**Тема 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Обучающийся должен:

#### **Знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

- классификацию горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, условия хранения и требования к качеству;
- методы организации производства горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- гарниры, заправки, соусы для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- варианты сервировки, оформление и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

#### **Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов 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: горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
- 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 продукции различными способами;

#### **Виды работ:**

Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

#### **Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью организации и приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

**Тема 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Обучающийся должен:

**Знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- классификацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, условия хранения и требования к качеству;
- методы организации производства горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- гарниры, заправки, соусы для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- варианты сервировки, оформление и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов 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: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- 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 продукции различными способами;

**Виды работ:**

Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью организации и приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

**Тема 7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих**



**блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Обучающийся должен:

**Знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- классификацию горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, условия хранения и требования к качеству;
- методы организации производства горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- гарниры, заправки, соусы для горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- варианты сервировки, оформление и способы подачи горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- температуру подачи горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов 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: горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- 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 продукции различными способами;

**Виды работ:**

Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью организации и приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента

**Тема 8. Разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Обучающийся должен:

**Знать:**

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

**Уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

**Виды работ:**

Разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептов горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

**Контроль:** за правильностью выполнения работ по разработке, изменению ассортимента, разработки и адаптации рецептов горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## 4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основные источники:

1. Андонова Н. И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования - 2-е изд. Москва: Академия, 2017
2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям "Технология продукции общественного питания", "Организация обслуживания в общественном питании";/ Л. А. Радченко.Москва : КНОРУС, 2018.321 с. : ил., табл. ; 22 см(Среднее профессиональное образование) Библиогр.: с. 320-321.

### Дополнительные источники:

1. Леленкова, Елена Николаевна. Русская кухня : учебное пособие / Е. Н. Леленкова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический кол-ледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2015 .— 78 с. : цв. ил. ; 20 см .— Библиогр.: с. 78.-73
2. Леленкова, Е. Н. Блюда из дичи [Электронный ресурс] : учебное пособие [для студентов обучающихся по специальности 260807 "Технология продукции общественного питания"] / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ", ГОУ СПО "С.-Петерб. экон.-технол. колледж питания" .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1539 Кб) .— Санкт-Петербург : [б. и.], 2013 .— Загл. с титул. экрана Доступ по паролю из сети Интернет Adobe Acrobat Reader 9.0 .— Сведения доступны также в сети: <http://elibr.spbstu.ru/dl/tei/public/5162.pdf>.
3. Ковалев, Николай Иванович. Технология приготовления пищи : учебник для ссузов по специальностям 2711 "Технология продуктов общественного питания" и 2311 "Организация обслуживания на предприятиях общественного питания" / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой .— Москва : Деловая литература : Омега-Л, 2005 .— 467 с. : ил., табл. ; 22 см. — 28
4. Шильман, Лев Залманович. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для среднего профессионального образования по направлению "Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров" / Л. З. Шильман .— Москва : Академия, 2012 .— 173, [1] с. : ил. ; 22 см .— (Среднее профессиональное образование : Индустрия питания) .— Библиогр.: с. 169.- 2.
5. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии М.ЗАО «Издательский дом Ресторанные ведомости 2006 г. 272 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Москва, Хлебпромформ 1996г,1997г.,2001г.
7. Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. : иллюстрированное учебное пособие / сост. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, С. И. Семенова, В. Н. Старкова .— Москва : Академия, 2010 .— 20 л. цв. ил. ; 29х42 см.-4 .
8. Лунева Т.Н. Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание при вредных и особо вредных условиях труда : Учебное пособие / Т.Н. Лунева. - СПб. : СПбГТЭУ, 2013. – 60 с.

### Интернет- ресурсы

<http://school-collection.edu.ru>

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов  
<http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitaniya.html> - ЭОР по  
технологии продукции общественного питания

**Дополнительные источники:**

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
  - «Рестораны и гостиницы»
  - «Ресторатор»
  - «Торговое оборудование»
  - «Ресторанные ведомости»

## Аттестационный лист по производственной практике

Студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на 4 курсе по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)**

код и наименование

успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки

к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

### Виды и качество работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время прохождения практики	Качество выполнения работ выполнил / не выполнил
Разработка и адаптация ассортимента п/ф из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд на предприятии общественного питания	
Расчет массы сырья овощей, мяса, рыбы и птицы для п/ф	
Организация технологического процесса приготовления овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	
Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	
Приготовление сложных п/ф из экзотических овощей, мяса, рыбы и домашней птицы	
Разработка и адаптация ассортимента сложной горячей кулинарной продукции	
Органолептическая оценка качества готовых блюд	
Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции	
Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции	
Контроль качества и безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	
Разработка и адаптация ассортимента п/ф и мяса, птицы и рыбы для сложных блюд на предприятии общественного питания	
Расчет массы сырья овощей, мяса, рыбы и птицы для п/ф и горячей продукции	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики

(от колледжа) \_\_\_\_\_ /Ф.И.О., должность

Подпись ответственного лица

организации (базы практики) \_\_\_\_\_ /Ф.И.О., должность

**М.П.**

