

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«25» _____ 05 _____ 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции»
(наименование в соответствии с РУП)

Специальность/профессия

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Разработчик

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Апалихина О.А.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	8
3. Программа учебной практики УП 02.01.....	33
4. Программа производственной практики ПП 02.01.....	41

Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1. Цели и задачи профессионального модуля

Целями освоения профессионального модуля «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в **области** организации процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Выпускник должен обладать следующим видом деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данной дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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.

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.

В результате освоения профессионального модуля в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

Вариативная часть:

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;

варианты подбора пряностей и приправ;

современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента

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;

Вариативная часть:

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции.

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;

3. Тематический план профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование междисциплинарного курса (курсов)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Промежуточная аттестация	Всего, часов	курсовая работа (проект), часов		
ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.3	МДК 02.01 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	234	156	78	-	-	78	-	36	36

Виды промежуточной аттестации по профессиональному модулю:

ПМ 02 – квалификационный экзамен по модулю (5 семестр)

МДК 02.01 – экзамен (5 семестр)

Учебная практика УП 02.01 – дифференцированный зачет (5 семестр)

Производственная практика ПП 02.01 – дифференцированный зачет (5 семестр)

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
междисциплинарного курса

МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной

продукции»

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность/профессия

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Техник-технолог

1 Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

№ п/п	Перечень компетенций		Этапы формирования компетенций
	Код компетенций	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:
1	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знать: требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов Уметь: использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов

2	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знать: требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов Уметь: безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов
3	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Знать: температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции Уметь: безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов
4	ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знать: технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции Уметь: выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов
5	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Знать: виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов Уметь: проводить расчеты по формулам
6	ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов Уметь: оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

		потребителями	
7	ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Знать: методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции
8	ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знать: варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним Уметь: оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами
9	ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Знать: варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; Уметь: использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов
10	ПК-2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Знать: варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок варианты подбора пряностей и приправ; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента Уметь: оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами Практический опыт: сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов

11	ПК-2.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p>Уметь: оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p> <p>Практический опыт: декорирования блюд сложными холодными соусами; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь</p>
12	ПК-2.3	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Знать: правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>

		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
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ««ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»» относится к обязательной части профессионального цикла и изучается во 5 семестре 3 года обучения. Модуль основывается на изучении профессиональных дисциплин «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Товароведение продовольственных товаров», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		Семестр 5
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	234	234
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	156	156
Лекции	78	78
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	78	78
Лабораторные занятия	78	78
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	78	78
Вид аттестации	экзамен	экзамен
<i>Самостоятельная работа:</i>	78	78
Подготовка рефератов	20	20
Подготовка к тестированию, контрольной работе	18	18
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям	16	16
Проработка материалов по конспекту лекций	24	24

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела профессионального модуля	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>Ассортимент канапе. Характеристика продуктов используемых для приготовления канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Правила приготовления разных типов канапе с соблюдением температурного и санитарного режима. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе. Варианты оформления канапе.</p> <p>Ассортимент легких холодных закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок. Правила приготовления легких холодных закусок. Технология приготовления легких холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления легких холодных закусок.</p> <p>Ассортимент сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления</p>	26	26

		<p>сложных холодных закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок. Правила приготовления сложных холодных закусок. Технология приготовления сложных холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления сложных холодных закусок.</p>		
2	<p>Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйств енной (домашней) птицы</p>	<p>Ассортимент холодных блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из рыбы. Правила приготовления холодных блюд из рыбы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Варианты оформления холодных блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для холодных блюд из рыбы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья, используя</p>	68	72

		<p>различные методы сервировки. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы. Выбор видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент холодных блюд из мяса Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из мяса. Правила приготовления холодных блюд из мяса, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из мяса. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса. Техника приготовления украшений для холодных блюд из мяса. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при</p>		
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>приготовлении холодных блюд из мяса. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из мяса.</p> <p>Ассортимент холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты оформления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Техника приготовления украшений для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней)</p>		
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		птицы, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
3	Организация и приготовление сложных холодных соусов	Ассортимент сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Правила приготовления сложных холодных соусов, соблюдая температурный и санитарный режимы. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов. Технология приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Способы оформления сложными холодными соусами. Методы сервировки и, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Требования к безопасности	24	18

		приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов.		
4	<i>Консультации текущие</i>			-
5	<i>Консультации перед экзаменом</i>			-
6	<i>Экзамен</i>			-

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, час		ЛЗ, час		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	6	8	-	18	20
2	Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	24	24	-	48	44
3	Организация и приготовление сложных холодных соусов	10	6	-	12	14
4	<i>Консультации текущие</i>	-				
5	<i>Консультации перед экзаменом</i>	-				
6	<i>Экзамен</i>	-				

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Ассортимент канапе. Характеристика продуктов используемых для приготовления канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий	2*

		из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.	
		Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Правила приготовления разных типов канапе с соблюдением температурного и санитарного режима. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе. Варианты оформления канапе.	2
		Ассортимент легких холодных закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок.	2*
		Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок. Правила приготовления легких холодных закусок. Технология приготовления легких холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления легких холодных закусок.	2*
		Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок. Правила приготовления сложных холодных закусок.	2*
		Технология приготовления сложных холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления сложных холодных закусок.	2
2	Организация приготовления	Ассортимент холодных блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и	2

<p>сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.</p>	
	<p>Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.</p>	2*
	<p>Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из рыбы. Правила приготовления холодных блюд из рыбы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы.</p>	2*
	<p>Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Варианты оформления холодных блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для холодных блюд из рыбы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы.</p>	2
	<p>Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья, используя различные методы сервировки.</p>	2*
	<p>Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы. Выбор видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	2*
	<p>Ассортимент холодных блюд из</p>	2*

	мяса Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.	
	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из мяса.	2
	Правила приготовления холодных блюд из мяса, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из мяса.	2*
	Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса. Техника приготовления украшений для холодных блюд из мяса. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса.	2
	Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи.	2*
	Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из мяса.	2*
	Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из мяса.	2
	Ассортимент холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней)	2*

	птицы.	
	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2
	Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2*
	Правила приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2
	Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты оформления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2
	Техника приготовления украшений для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2*
	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2
	Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи.	2
	Гарниры, заправки и соусы для	2*

		холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2
		Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2
3	Организация и приготовление сложных холодных соусов	Ассортимент сложных холодных соусов.	2
		Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов.	2
		Правила приготовления сложных холодных соусов, соблюдая температурный и санитарный режимы. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.	2
		Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.	4*
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов. Технология приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.	2*
		Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Способы оформления сложными холодными соусами Методы сервировки и, способы и температура подачи сложных холодных соусов.	2

		Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов.	2
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

Не предусмотрены

5.2.3 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость, час
1	Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Приготовление, сервировка и оформление канапе. Органолептическая оценка качества. Технология приготовления, сервировка и оформления канапе мясные, рыбные из птицы и др.	6
		Приготовление, сервировка и оформление канапе. Органолептическая оценка качества. Технология приготовления, сервировка и оформления канапе фруктовое.	6
		Технология приготовления, сервировка и оформления сложных холодных закусок. Органолептическая оценка качества.	6
2	Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества	6
		Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества	6
		Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества	6
		Приготовление сложных холодных блюд из мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Органолептическая оценка качества	6

		Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Органолептическая оценка качества	6
		Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Органолептическая оценка качества	6
		Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Органолептическая оценка качества	6
		Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Органолептическая оценка качества	6
3	Организация и приготовление сложных холодных соусов.	Разработка новых видов сложной холодной соусов	6
		Методы сервировки и, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию, контрольной работе Подготовка отчетов по лабораторным занятиям Проработка материалов по конспекту лекций Подготовка к экзамену	20
2	Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию, контрольной работе Подготовка отчетов по лабораторным занятиям Проработка материалов по конспекту лекций	44

		Подготовка к экзамену	
3	Организация и приготовление сложных холодных соусов	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию, контрольной работе Подготовка отчетов по лабораторным занятиям Проработка материалов по конспекту лекций Подготовка к экзамену	14

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. «ЮРАЙТ», 2017
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Здобнов А.И., Цыганенко В.А М.: ИКТЦ «Лада», 2010
3. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б.В. Щербина [и др.].— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2016.— 260 с. <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>

6.2. Дополнительная литература

- 1.Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.
<https://e.lanbook.com/book/90668>
- 2.Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, Е. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 121 с
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286>
- 3.Современные технологии переработки мясного сырья : учебное пособие / В.Я. Пономарев, Г.О. Ежкова, Э.Ш. Юнусов, Р.Э. Хабибуллин ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 152 с.
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107>

Периодические издания

Микробиология
Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы
Всё о мясе
Гастроном
Здоровье

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания / О. А. Апалихина; ВГУИТ, Факультет среднего профессионального образования. - Воронеж : ВГУИТ, 2019. - 16 с. <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/3349>

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения 3KL», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р*, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При чтении лекций, проведении лабораторных и практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Реализация программы междисциплинарного курса предполагает наличие учебных кабинетов: при чтении лекций используется кабинет организации производства (ауд.17); учебный кондитерский цех (ауд. 15,18а), учебный кулинарный цех (ауд. 15,18а); лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологии индустрии гостеприимства.

Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 - 1 шт
Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт
Экран – 1 шт.
Информационные стенды, справочные материалы.
Комплект учебной мебели
Плитка электрическая – 7 шт.
Сковорода электрическая – 1 шт.
Водонагреватель электрический ЭВПЭ – 1 шт.
Холодильник бытовой – 2 шт.
Шкаф жарочный электрический – 1 шт.
Стол производственный – 4 шт.
Электромясорубка - 1 шт.
Взбивальная машина – 1 шт.
Мармит для первых блюд – 1 шт.
Электровафельницы – 3 шт.
Весы настольные циферблатные 1 шт.
Картофелечистка МОК-125 – 1 шт.
Хлеборезка – 1 шт.
Пончиковый аппарат – 1 шт.
Холодильная витрина – 1 шт.
Мультимедиа проектор

Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-
производственном центре технологии индустрии гостеприимства:

Холодильная камера (3,16x3,16x2,2);
котел пищеварочный КПЭМ – 160;
машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA;
миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF;
холодильник Атлант;
мойка нерж.;
печь пароконвекционная «Рациональ»;
кипятильник наливной нержав.;
столы производственные;
шкаф духовой «Дельта»;
шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп;
шкаф шоковой заморозки BCF28A;
мармит вторых блюд (водяной);
мармит первых блюд;
мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ;
холодильная витрина ВХ-1006;
печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2;
весы ВСЛ-60/0.1 А;
весы электронные BS 3-6 D 1/3;
контрольно-кассовая машина «Орион»;
кухонная посуда и инвентарь в асс;
фризер EXCEL 3 (Gel-Matic);
электросковорода СЭСМ 0,3 Н;
кофемашина FAEMART DUE;
кофемолка;
машина кухонная универсальная УКМ-08;
овощерезка CL-50 ROBOT-COUPÉ (5 нож. протирка);
печь конвекционная Carlen 43 FPX;

печь ХПЭ – 500;
 плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки;
 фритюрница;
 холодильная витрина Белла-Нева-2004;
 направляющая для линии раздачи 2000x400x740;
 электроподогреватель воды,
 блендер BOSH;
 шкаф холодильный Polair CM 105 S.

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC – XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart; GIMP; Pascal ABC; Inkscape; Free Pascal; Paint.NET; Oracle VM Virtual Box; Microsoft Visual Studio 2010; Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

Для текущего контроля процесса обучения дисциплины используется рейтинговая система на сайте www.vsu.ru.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид занятий (лекции, практические, лабораторные)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	18
2	Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	48
3	Организация и приготовление сложных холодных соусов.	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	12

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Воронежский государственный университет инженерных технологий»


УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
среднего профессионального образования
Асмолова Е. В.
(подпись) (Ф.И.О.)
"25" 06 2020 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчики программы _____ Т.А. Еремина
(подпись) (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦК _____ Т.А. Еремина
(наименование цикловой комиссии, являющейся ответственной за данную специальность) (Ф.И.О.)
(дата)


_____ ООО «Фабрика-Кулинарии»
(наименование организации, являющейся профильной данной специальности)
_____ Генеральный директор Обухов А.В.
(подпись ответственного лица) (дата) (занимаемая должность Ф.И.О.)

Воронеж 2020

1. Цель и задачи учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации техник - технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Целями освоения учебной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной 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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение первоначального практического опыта:

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.

3. Организация практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, в учебно-производственном центре практика проводится преподавателями дисциплин профессионального образовательной организации.

Учебная цикла. организацией в соответствии с ППССЗ, календарным графиком учебного процесса. содержанием Сроки проведения практики устанавливаются образовательной практики

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование Профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	72 часа				
	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов	12	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении и практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела

УП 02.01					отчета, ведение дневника практики
	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	18	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении и практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	42	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении и практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

5.1. Основная литература

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум СПО/Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С.-М.: «Юрайт».- 2017.-стр. 414

2. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Китаевская С.В.: учебно-методическое пособие-Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 67 с.

<http://www.iprbookshop.ru/63501.html>

3. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 92. с.

<http://www.iprbookshop.ru/63502.html>

5.2. Дополнительная литература

1. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] / Здобнов А.И., Цыганенко В.А М.: ИКТЦ «Лада», 2010

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] / А.Д. Димитриев: учебное пособие— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 с.

<http://www.iprbookshop.ru/62155.html>

3. Хрундин Д.В. Общественное питание. Мир в твоей тарелке: учебное пособие/ [Электронный ресурс] / Д.В. Хрундин [и др.].— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011.— 87 с

<http://www.iprbookshop.ru/63746.html>

4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.

http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения 2. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
2. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
3. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
8. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

5.3 Периодические издания

Микробиология

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

Всё о мясе

Гастроном

Здоровье

5.4 Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2019. – 18 с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения 3KL», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *n-p*, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база учебного кондитерского цеха (ауд. 15,18а), учебного кулинарного цеха (ауд. 15,18а); лаборатории при научно-учебно-производственном центре технологии индустрии гостеприимства

Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 - 1 шт

Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт

Экран – 1 шт.

Информационные стенды, справочные материалы.

Комплект учебной мебели

Плитка электрическая – 7 шт.

Сковорода электрическая – 1 шт.

Водонагреватель электрический ЭВПЭ – 1 шт.

Холодильник бытовой – 2 шт.

Шкаф жарочный электрический – 1 шт.

Стол производственный – 4 шт.

Электромясорубка - 1 шт.

Взбивальная машина – 1 шт.

Мармит для первых блюд – 1 шт.
 Электровафельницы – 3 шт.
 Весы настольные циферблатные 1 шт.
 Картофелечистка МОК-125 – 1 шт.
 Хлеборезка – 1 шт.
 Пончиковый аппарат – 1 шт.
 Холодильная витрина – 1 шт.
 Мультимедиа проектор

Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологии индустрии гостеприимства:

Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; печь пароконвекционная «Рациональ»; кипятыльник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашинa FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S.

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC – XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart; GIMP; Pascal ABC; Inkscape; Free Pascal; Paint.NET; Oracle VM Virtual Box; Microsoft Visual Studio 2010; Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

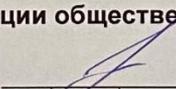
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»


УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
среднего профессионального образования
Асмолова Е. В.
(подпись) (Ф.И.О.)
"25" 06 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчики программы


(подпись) Т.А. Еремина
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦК «Технологии ресторанного сервиса»
(наименование цикловой комиссии, являющейся ответственной за данную специальность)


(подпись) 25.06.2020
(дата) Еремина Т.А.
(Ф.И.О.)


ООО «Фабрика-Кулинарии»
(наименование организации, являющейся профильной данной специальностью)


(подпись ответственного лица) 25.06.2020
(дата) Генеральный директор Обухов А.В.
(занимаемая должность Ф.И.О.)

Воронеж 2020

1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 - «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации техник - технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Целями освоения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

Задачами освоения производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности:

общие (ОК):

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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

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

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

профессиональные (ПК):

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.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение практического опыта:

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

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.

3. Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Альтера» кафе «О'ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Производственная практика (по профилю специальности) проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОППССЗ, календарным графиком учебного процесса.

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 02	36				
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПП. 02.01	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	18	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Декорирование блюд сложными холодными соусами	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего

					его раздела отчета, ведение дневника практики
--	--	--	--	--	-----------------------------------------------

5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

5.1. Основная литература

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум СПО/Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С.-М.: «Юрайт».- 2017.-стр. 414

2. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Китаевская С.В.: учебно-методическое пособие-Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 67 с.

<http://www.iprbookshop.ru/63501.html>

3. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 92. с.

<http://www.iprbookshop.ru/63502.html>

5.2. Дополнительная литература

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Здобнов А.И., Цыганенко В.А М.: ИКТЦ «Лада», 2010

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] / А.Д. Димитриев: учебное пособие— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 с.

<http://www.iprbookshop.ru/62155.html>

3. Хрундин Д.В. Общественное питание. Мир в твоей тарелке: учебное пособие/ [Электронный ресурс] / Д.В. Хрундин [и др.]— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011.— 87 с

<http://www.iprbookshop.ru/63746.html>

4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.

http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
2. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
3. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу

4. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
6. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
8. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
9. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

5.3 Периодические издания

Микробиология
 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы
 Всё о мясе
 Гастроном
 Здоровье

5.4 Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2019. – 18 с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «Альтера» кафе «О'ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия», соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности.

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим рабочим парком оборудования и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.