



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязева (ИЭУП)»
КОЛЛЕДЖ**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ**

 **Т.А.Челнокова**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г. 10 мес.

Год начала подготовки – 2020

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижнекамск – 2020

Программа составлена в соответствии с:

– Федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

– Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Положение о практике студентов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет (ИЭУП)», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа рассмотрена и обсуждена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

Протокол заседания № 7 от «25» марта 2020 г.

Заведующий кафедрой

Доктор биологических наук, профессор Матвеева / Е.Л. Матвеева/

Программа, включающая содержание и планируемые результаты практики прошла экспертизу и согласована с работодателями

Директор ООО УОП «Нефтехим»



И.Г. Габбазов

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	25

ПРИЛОЖЕНИЯ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1 Область применения программы

Программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ), обеспечивающей реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в части освоения основных видов профессиональной деятельности (далее – ВПД) и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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.

Виды профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ВРП 7.1. Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей.

ВРП 7.2. Производить механическую кулинарную обработку рыбы с

костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы.

ВРП 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них.

ВРП 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ВРП 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.

ВРП 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

ВРП 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ВРП 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ВРП 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ВРП 7.10. Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.

1.2 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

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 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.

1.3. Цель и задачи производственной практики (преддипломной)

Целью проведения производственной практики(преддипломной) является: овладение студентами профессионального опыта, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материалов к отчету.

Задачами производственной практики (преддипломной) являются:

- приобретение опыта работы заведующего производством, его заместителя, технолога, начальника цеха по организации и контролю технологических процессов на предприятии общественного питания;
- расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по изученным общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям;
- развитие практических навыков, разработки технологической документации (техничко-технологическая карта, технологическая карта, технологическая схема) на продукцию общественного питания;
- ознакомление с формами и методами работы предприятий общественного питания, изучение деятельности конкретного предприятия;
- приобретение навыков организации работы структурных подразделений;
- освоение методов контроля качества выпускаемой продукции.

1.4 Количество часов и сроки освоения программы производственной практики (преддипломной)

Курс, семестр	Количество часов	Количество недель
4 курс, 8 семестр	144	4

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

2.1 Структура и содержание программы производственной практики (преддипломной)

Общая трудоемкость практики составляет 144 часа

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный этап инструктаж по технике безопасности, закрепление научного руководителя, выдача заданий на практику.	2	Дневник практики, задание на практику

2.	Ознакомительный этап – представление руководителю от организации всей необходимой документации, инструктаж по технике безопасности и противопожарной профилактике, знакомство с рабочим местом, правилами эксплуатации оборудования и уточнение плана прохождения практики (при необходимости).	6	Инструктаж по технике безопасности, задание на практику, дневник по практике
3.	Практический этап –		
3.1.	Сбор, систематизации, обработка материала для подготовки выпускной квалификационной работы в соответствии с индивидуальным заданием	64	Дневник по практике, выполнение индивидуального задания в части подготовки ВКР
3.2.	Углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности согласно индивидуальному заданию; сбор информации, участие в деятельности организации.	58	Дневник по практике, выполнение индивидуального задания
4.	Обработка и оценка собранных материалов на практике, подготовка отчета по практике, согласование отчета с руководителем по практике, оформление отчета по практике и обязательных документов, защита отчета по практике	14	Отчет по практике, дневник по практике
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	
Итого		144	

2.2 Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

Код ПК	Наименование ПК, темы	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p>	<p>Тема 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p> <p>Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.</p> <p>Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p> <p>Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p>	<p>2,3</p>	<p>Разрабатывает ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p> <p>Рассчитывает массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.</p> <p>Организовывает технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p> <p>Подготавливает мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбу, птицу, утиную и гусиную печень для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p>

		Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.		Контролирует качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
	Тема 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов.		Разрабатывает ассортимент сложных холодных блюд и соусов.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.		Рассчитывает массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.		Организовывает технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Сервировка и оформление канапе, легких и сложных хо-	2,3	Сервирует и оформляет канапе, легких и сложных холодных закусок, оформляет и отделяет

		<p>лодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Декорирование блюд сложными холодными соусами.</p> <p>Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</p>		<p>сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Декорирует блюда сложными холодными соусами.</p> <p>Контролирует качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.</p>
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
ПК 3.1	<p>Тема 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p>	2,3	<p>Разрабатывает ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p>
ПК 3.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p>		<p>Организовывает технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p>
ПК 3.3	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>		<p>Готовит сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>
ПК 3.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>			

		<p>тарь.</p> <p>Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>		<p>Сервирует и оформляет сложную горячую кулинарную продукцию.</p> <p>Контролирует безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
ПК 4.1	<p>Тема 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	2,3	<p>Разрабатывает ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
ПК 4.2		<p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p>		<p>Организовывает технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
ПК 4.3		<p>Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>		<p>Готовит сложные хлебобулочные,</p>
ПК 4.4		<p>Приготовление сложных хле-</p>		

		<p>бобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	<p>мучные кондитерские изделия и использует различные технологии, оборудование и инвентарь.</p> <p>Оформляет и отделяет сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.</p> <p>Контролирует качество и безопасность готовой продукции.</p> <p>Организовывает рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Изготавливает различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Оформляет кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами.</p>
--	--	--	--

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1	Тема 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта.	2,3	Рассчитывает массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.		Готовит сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
		Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.		Готовит отделочные виды теста для сложных холодных десертов;
		Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов.		Оформляет и отделяет сложные холодные и горячие десерты.
		Контроль качества и безопасности готовой продукции.		Контролирует качество и безопасность готовой продукции.
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения				
ПК 6.1	Тема 06.01. Управление структурным подразделением организации Участвовать в планировании основных показателей производства. Планировать выполнение работ ис-	Планирование работы структурного подразделения (бригады). Оценка эффективности деятельности структурного под-	2,3	Планируете работу структурного подразделения (бригады). Оценивает эффективность деятельности структурного подразде-

ПК 6.2	полнителями.	разделения (бригады).		ления (бригады).
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Принятие управленческих решений.		Принимает управленческие решения.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.			
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.			
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
ВРП 7.1	Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей.	Обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов.		Обрабатывает традиционные виды овощей, грибов, плодов, рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов.
ВРП 7.2	Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы.	Приготовление (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов.		Готовит (подготавливает) основные полуфабрикаты из традиционных видов овощей и грибов, рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов.
ВРП 7.3	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов,	Подготовка сырья, приготов-	2,3	Подготавливает сырье, готовит основные блюда и гарниры из

ВРП 7.4	<p>домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них.</p> <p>Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p>	<p>ление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Приготовление супов и соусов массового спроса.</p>	<p>круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Готовит супы и соусы массового спроса.</p>
ВРП 7.5	<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.</p>	<p>Приготовление основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов.</p>	<p>Готовит основные блюда и гарниры из овощей и грибов; блюда из рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов.</p>
ВРП 7.6	<p>Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.</p>	<p>Подготовка гастрономических продуктов.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок массового спроса.</p>	<p>Подготавливает гастрономические продукты.</p> <p>Готовит и оформляет холодные блюда и закуски массового спроса.</p>
ВРП 7.7	<p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p> <p>Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.</p>	<p>Приготовление основных сладких блюд и напитков.</p> <p>Приготовление основных мучных изделий.</p>	<p>Готовит основные сладкие блюда и напитки.</p> <p>Готовит основные мучные изделия.</p>

ВРП 7.8	Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.			
ВРП 7.9	Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий			
ВРП7.10				

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практике студентов, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования;
- бланк задания на производственной практики (преддипломной);
- договор с предприятием общественного питания;
- программа производственной практики (преддипломной);
- бланк дневника прохождения производственной практики (преддипломной);
- бланк аттестационного листа и характеристики профессиональной деятельности по соответствующему профессиональному модулю;
- график проведения практики;
- лист согласования.

3.2 Реализация программы производственной практики (преддипломной)

Предполагает наличие договоров с базовыми предприятиями:

- ООО «Управление общественного питания «Нефтехим»;
- АО Департамент продовольствия и социального питания «Дирекция по организации питания в г. Нижнекамске и Нижнекамском районе»;
- АО ТАНЕКО Санаторий профилакторий «Шифалы»;
- ООО «Рахмат».

Организация – база практики должна отвечать следующим требованиям:

- иметь высокий уровень управления и организации производства;
- иметь соответствующую информационную, законодательную и нормативно-правовую базу, инструктивный материал по направлениям деятельности;
- иметь материально-техническую базу, позволяющую обеспечить проведение практики студентов в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования. Предприятие должно быть оснащено современным торгово-технологическим оборудованием:
 - универсальными кухонными машинами;
 - сортировочно-калибровочным оборудованием;
 - моечным оборудованием;
 - очистительным оборудованием;
 - измельчительным оборудование (размолочными машинами и механизмами, машинами и механизмами для получения пюреобразных продуктов, оборудованием для нарезания плодов и овощей, машинами для измельчения и нарезания мяса и рыбы, машинами для нарезания продуктов

на ломтики);

- месильно-перемешивающим оборудованием;
- дозировочно-формовочным оборудованием;
- прессующим оборудованием;
- тепловым оборудованием (варочным, жарочно-пекарным, кухонными плитами, оборудованием для сохранения пищи в горячем состоянии);
- торгово-технологическим оборудованием (весоизмерительными приборами, оборудование для расчета с покупателями);
- холодильным оборудованием;
- содержать в штате должностное лицо, на которое может быть возложена обязанность непосредственного руководства практикой с целью обеспечения качественного уровня подготовки будущих специалистов.

3.3 Информационное обеспечение обучения

ПМ 1 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Основная литература:

1. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — М. : КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/934353>

Дополнительная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>
3. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438611>
4. Технология продукции общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449530>

5. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1091181>

ПМ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 205 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934013>
2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>

Дополнительная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>
3. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1091181>
4. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438611>
5. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932996>
6. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — М.: КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934353>

ПМ 3 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934030>
2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>

Дополнительная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>
3. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1091181>
4. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932996>

ПМ 4 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 250 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927508>
2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>
3. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

Дополнительная литература:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебник / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд.,

- испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437374>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
 3. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091181>

ПМ 5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Основная литература:

1. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КноРус, 2020. — 215 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/932177>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=333406>

Дополнительная литература

1. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091181>
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/932996>
3. Технология продукции общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449530>

ПМ 6 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Основная литература:

1. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019 - 176 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>
2. Мазилкина, Е.И. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 197 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=46866>

Дополнительная литература:

1. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 288 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=96776>
2. Организация производства. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 362 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/430886>
3. Организация производства [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 305 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437780>
4. Михалева, Е. П. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/431066>
5. Горленко, О. А. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебник / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437732>
6. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437478>

ПМ 7 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ ,ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Основная литература:

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438611>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934353>

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932996>
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва: КноРус, 2020. — 325 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934332>
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 247 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934333>
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934030>
5. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва: КноРус, 2019. — 302 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931505>
6. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020. — 215 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932177>
7. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Формой отчетности и оценочным материалом студента по производственной практике (преддипломной) является составленный отчет, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Отчет включает:

- задание на производственную практику (преддипломную);
- дневник с направлением на производственную практику (преддипломную);
- характеристику профессиональной деятельности;
- лист согласования;
- аттестационный лист;
- текст отчета по производственной практике (преддипломной).

Отчет по производственной практике (преддипломной) должен быть подготовлен согласно темам, включенным в содержание практики. Одновременно с учетом специфики базового предприятия руководитель практики от колледжа университета может внести уточнения в содержание отдельных тем.

По результатам защиты отчета проводится дифференцированный зачет, который является формой промежуточной аттестации производственной практики (преддипломной).

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Формы и методы контроля и оценки результатов профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели освоения результата	Формы контроля и оценки
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устного ответа; – экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; – защита отчета по учебной практике;

	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> – показатели качества мяса, субпродуктов; – показатели правильности подготовки туш мяса к разделке; – точность соблюдения схем кулинарной разделки туш; – показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из мяса в зависимости от кулинарного использования; – точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них; – показатели правильности обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования; – показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов; – показатели правильности обработки и использования пищевых отходов; – определение показателей режимов хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. 	
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями; – показатели эффективной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества рыбы в соответствии с видом, кондицией сырья; – показатели правильности обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от кулинарного использования; – точность соблюдения рецептур рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; – показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из рыбы; – показатели правильности обработки и использования пищевых отходов; – определение показателей режима хранения полуфабрикатов из рыбы. 	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества субпродуктов, домашней птицы, кроликов; - точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них; - показатели правильности обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования; - точность соблюдения схем механической обработки домашней птицы, кролика; - показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из домашней 	

	<p>птицы, кролика в зависимости от кулинарного использования;</p> <p>– показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из субпродуктов, домашней птицы, кролика;</p> <p>– показатели правильности обработки и использования пищевых отходов;</p> <p>определение показателей режимов хранения полуфабрикатов из субпродуктов, домашней птицы, кролика.</p>	
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>		
<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>– показатели правильности организации рабочих мест для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p> <p>– показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>– показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса;</p> <p>– показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья;</p> <p>– показатели правильности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>– показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>– показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения канапе, легких и сложных холодных</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>– устного ответа;</p> <p>– экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики;</p> <p>– защита отчета по учебной практике.</p>

	<p>закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса; – показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; – показатели правильности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели правильности подбора гарниров, соусов и заправок для отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения сложных 	

	<p>холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов массового спроса; – показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; – показатели правильности приготовления сложных холодных соусов; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели правильности подбора гарниров, сложных холодных соусов для отпуска холодных блюд и закусок массового спроса; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения сложных холодных соусов; – показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; – точность оформления тех- 	

	нологической документации.	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; – критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных супов; – показатели для проверки соблюдения рецептуры; – показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи и хранении сложных супов; – показатели качества заправок для отдельных супов; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели качества сервировки, оформления и подачи сложных супов; – реквизиты оформления технологической документации. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устного ответа; – экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; – защита отчета по учебной практике;
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; – критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных горя- 	

	<p>чих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – показатели точности соблюдения рецептуры; – критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных горячих соусов и варианта их использования; – показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи и хранении сложных горячих соусов; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд сложными горячими соусами; – реквизиты оформления технологической документации. 	
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; – критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; – показатели точности соблюдения рецептуры; – критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; – показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи и хранении сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; – показатели качества и безопасности готовой продукции; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; – реквизиты оформления технологической документации. 	
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; – критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; – показатели точности соблюдения рецептуры; – критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; – показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи и хранении сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; – реквизиты оформления технологической документации 	
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест; 	<p>Текущий контроль в форме:</p>

<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных блюд, мучных и сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – показатели правильности выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели правильности приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – показатели правильности приготовления теста; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – показатели правильности выбора посуды, способа подачи, варианты оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации. 	<ul style="list-style-type: none"> – устного ответа; – экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; – защита отчета по учебной практике;
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест; – показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – показатели правильности выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели правильности приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности приготовления теста для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – показатели правильности приготовления крема и начинок для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – показатели правильности выбора посуды, способа подачи, варианты оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест; – показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; – показатели правильности выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели правильности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; – показатели правильности приготовления теста для мелкоштучных кондитерских изделий; – показатели правильности приготовления фаршей и начинок для мелкоштучных кондитерских изделий; – показатели качества и безопасности полуфабрикатов, готовой продукции; – показатели температурного режима приготовления, от- 	

	<p>пуска и хранения мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>показатели правильности выбора посуды, способа подачи, варианты оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации.</p>	
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест; – показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – показатели правильности выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели правильности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – показатели качества и безопасности полуфабрикатов, готовой продукции; – показатели температурного режима приготовления и хранения сложных отделочных полуфабрикатов; – показатели правильности выбора посуды, способа подачи, варианты оформления готовой продукции сложными отделочными полуфабрикатами; – точность оформления технологической документации. 	
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>		
<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест; – показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополни- 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устного ответа; – экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; – защита отчета по учеб-

	<p>тельных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели правильности приготовления сложных холодных десертов массового спроса; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели правильности приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи сложных холодных десертов; – показатели правильности подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска сложных холодных десертов; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых сложных холодных десертов; – показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	<p>ной практике;</p>
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест; – показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов; – показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели правильности приготовления сложных горячих десертов массового спроса; – показатели качества и без- 	

	<p>опасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи сложных горячих десертов; – показатели правильности подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска сложных горячих десертов; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых сложных горячих десертов; – показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; <p>точность оформления технологической документации.</p>	
Организация работы структурного подразделения		
<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; – показатели соответствия планирования основных показателей деятельности организации методике планирования; – применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устного ответа; – экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; – защита отчета по учебной практике;
<p>ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели соответствия планирования работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями работников. 	
<p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели соответствия организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; – определение состава и ко- 	

	<p>личества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями в соответствии с планами работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – показатели соответствия демонстрации приемов делового и управленческого общения в соответствии с целями и задачами подразделения организации; 	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> – показатели соответствия использования различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.) в соответствии с методикой проведения контроля; – принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения в соответствии с их целями и задачами; 	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> – показатели соответствия оформления учетно-отчетной документации согласно учетной политики организации и законодательным актам в области бухгалтерского учета; 	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
ВРП 7.1 Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей	<ul style="list-style-type: none"> – показатели безопасности рабочих мест; – показатели эффективной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества традиционных видов овощей, грибов, плодов в соответствии с товароведной характеристикой; – показатели качества обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени, минимизирующих количество отходов; – показатели качества обработки, нарезки, формовки 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устного ответа; – экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; – защита отчета по учебной практике;

	<p>сырья в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов; – показатели качества и безопасности полуфабрикатов и традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени; – показатели климатического режима хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени. 	
<p>ВРП 7.2 Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями; – показатели эффективной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества рыбы в соответствии с видом, кондицией сырья; – показатели правильности обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом; – показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от кулинарного использования; – точность соблюдения рецептур рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; – показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из рыбы; – показатели правильности обработки и использования пищевых отходов; – определение показателей режима хранения полуфабрикатов из рыбы. 	

<p>ВРП 7.3 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; - показатели правильности подготовки туш мяса к разделке; - точность соблюдения схем кулинарной разделки туш; - показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из мяса в зависимости от кулинарного использования; - точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них; - показатели правильности обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования; - точность соблюдения схем механической обработки домашней птицы, кролика; - показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика в зависимости от кулинарного использования; - показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, кролика; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности обработки и использования пищевых отходов; – определение показателей режимов хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, кролика. 	
<p>ВРП 7.4 Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест; – показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса; – показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели правильности приготовления основных бульонов, отваров, супов и соусов (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения бульонов, отваров, супов и соусов; – показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ВРП 7.5 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блю-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест; – показатели правильности использования технологического 	

<p>да из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий</p>	<p>оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока и др. продуктов в соответствии с характеристикой сырья; – показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели правильности приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели соусов для отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров; – показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации.</p>	
<p>ВРП 7.6 Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога</p>	<p>– показатели правильности организации рабочих мест; – показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд массового спроса из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц и творога; – показатели правильности</p>	

	<p>обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от их кулинарного использования сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности приготовления основных блюд из рыбы, мясного сырья, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели правильности подбора соусов и гарниров для отпуска блюд массового спроса из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; – показатели температурного режима приготовления и хранения готовых блюд; – показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ВРП 7.7 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса; - показатели правильности 	

	<p>обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности приготовления основных холодных блюд и закусок; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели правильности подбора гарниров, соусов и заправок для отпуска холодных блюд и закусок массового спроса; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд и закусок; – показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ВРП 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест; – показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков; – показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели правильности приготовления сладких блюд и напитков массового спроса; – показатели качества и безопасности готовой продукции; – показатели правильности приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи основных сладких блюд; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых сладких блюд, напитков; – показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ВРП 7.9 Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> – показатели правильности организации рабочих мест; – показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; – показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; – показатели правильности выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – показатели правильности приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; – показатели правильности приготовления теста; – показатели правильности приготовления фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; – показатели качества и безопасности полуфабрикатов, готовой продукции; – показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения мучных блюд и изделий; – показатели правильности выбора посуды, способа подачи, варианты оформления готовой продукции; точность 	

	оформления технологической документации.	
ВРП 7.10 Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества полуфабрикатов, готовых блюд и изделий; - показатели правильности подготовки полуфабрикатов, готовых блюд и изделий; - показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного использования; - показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов, готовых блюд и изделий; - определение показателей режимов хранения полуфабрикатов, готовых блюд и изделий. 	

Формы, методы контроля и оценки результатов общих компетенций:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Объяснение сущности и социальной значимости профессии техник-технолог. Проявление интереса к нормативной документации	Экспертная оценка в процессе прохождения практики. Защита портфолио: рефлексивный анализ (личный маршрут студента)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	Организация собственной деятельности, определение методов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества. Использование методов, форм и	Решение ситуационных задач; Экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	средств организации занятий в соответствии с задачами обучения	по производственной практике
ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка использования образовательных технологий и их элементов в соответствии с содержанием работы на предприятиях общественного питания	Решение ситуационных задач; Экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка соблюдения требований к организации занятий в соответствии с СанПиН.	Экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики Экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и проектной работы студента
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности	Экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики Экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и проектной работы студента
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Общение с коллегами, руководством, потребителями	Экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики Экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и проектной работы студента
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самостоятельно выполнять данную работу	Экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики Экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и проектной работы студента
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельное формулирование задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации.	Экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики Экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и проектной работы студента

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умение работать с новым оборудованием</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики Экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и проектной работы студента</p>
--	--	---

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ЧОУ ВО КАЗАНСКИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Г. ТИМИРЯСОВА (ИЭУП)
Колледж



ДНЕВНИК

по (учебной, производственной, преддипломной)
практике

Студент _____
(Ф.И.О. студента)

Факультет _____

Специальность _____

Группа №: _____ зачетная книжка № _____

Нижнекамск 20__

ПРИЛОЖЕНИЕ Б1

Памятка

1. Основные положения по прохождению практики.
 - 1.1. До начала практики руководитель практики проводит инструктаж студентов и выдает: дневник практики, аттестационный лист, задание на практику.
 - 1.2. По прибытию в организацию студент должен представить руководителю от организации всю необходимую документацию, пройти инструктаж по технике безопасности и противопожарной профилактике, ознакомиться с рабочим местом, правилами эксплуатации оборудования и уточнить план прохождения практики.
 - 1.3. Студент во время практики обязан выполнять задания, предусмотренные программами практики; соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности. О временном отсутствии на своем рабочем месте необходимо ставить в известность руководителя практики от организации.
 - 1.4. Отчет составляется студентом в соответствии с заданием на практику и дополнительными указаниями руководителей практики от колледжа и организации.
 - 1.5. По результатам практики руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.
 - 1.6. Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.
2. Правила ведения дневника
 - 2.1. Дневник наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому студент отчитывается о выполнении программы.
 - 2.2. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.
 - 2.3. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б2

Направление на практику

Фамилия _____

Имя, _____

отчество _____

Курс _____ Группа _____ Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Направляется на производственную практику в _____

(наименование предприятия, организации, учреждения)

Срок практики с _____ г. по _____ г.

Руководитель практики от образовательной организации: _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

М.П. _____

Подпись

Директор колледжа / _____

Руководитель практики от (предприятия, организации, учреждения)

(должность, фамилия, имя, отчество)

МП _____

Подпись

Прибытие на практику _____ 20__ г. Убытие с практики _____ 20__ г.

Инструктаж по соблюдению правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности:

Инструктаж провел руководитель практики _____ / _____
Подпись ФИО

С требованиями правил внутреннего и трудового распорядка, требованиями охраны труда и пожарной безопасности ознакомлен _____ / _____

Подпись
обучающегося

ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики

Оценка полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику: _____

Общие и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной/производственной(по профилю специальности)/преддипломной практики по соответствующему виду профессиональной деятельности

_____ *освоены/ не освоены* _____

Оценка по результатам учебной/производственной (по профилю специальности)/преддипломной практики

_____ *отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно* _____

Руководитель учебной/производственной (по профилю специальности)/преддипломной практики от _____

_____ *название образовательной организации* _____

М.П.

_____/_____
ФИО

Руководитель учебной/производственной (по профилю специальности)/преддипломной практики от _____

_____ *название организации, учреждения, предприятия* _____

М.П.

_____/_____
ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Лист согласования содержания производственной практики (преддипломная)

название организации, предприятия, учреждения

Содержание	Соответствие требованиям (соответствует, соответствует частично, не соответствует)	Пояснения (при необходимости)
Программа содержания производственной практики (преддипломная) по		
Содержание производственной практики (преддипломная) по		
Задание производственной практики (преддипломная) по		
Планируемые результаты производственной практики (преддипломная) по		
Оценочный материал по результатам производственной практики (преддипломная) по		
Формы отчетности по результатам производственной практики (преддипломная) по		

СОГЛАСОВАНО

Руководитель производственной практики (преддипломная) по _____

М.П.

подпись

ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по производственной практике (преддипломной)

Ф.И.О. обучающегося _____

№ группы _____

Специальность _____

Профессиональный модуль _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Код компетенции	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (оценка)

Подпись руководителя практики
от организации

М.П.
Печать организации

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО « »

Ф.И.О., дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Сандвич с рыбой, сыром ананасом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сандвич с рыбой, сыром ананасом», вырабатываемый ООО « » и реализуемый в ресторане (кафе) и филиалах.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удовлетворение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат «Айсберг»	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, нарезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата «Айсберг», ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е1

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сандвича до реализации – не более 20 мин при температуре от 20°С согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности сандвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – булка для сандвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист «Айсберг», ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет – характерный для рецептурных компонентов

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели сандвича должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход- 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе _____

Зав. производством кафе _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Наименование организации и предприятия кафе «Ариба пицца»

Источник рецептуры № Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Технологическая карта №1

Наименование блюда Салат-коктейль «Здоровье»

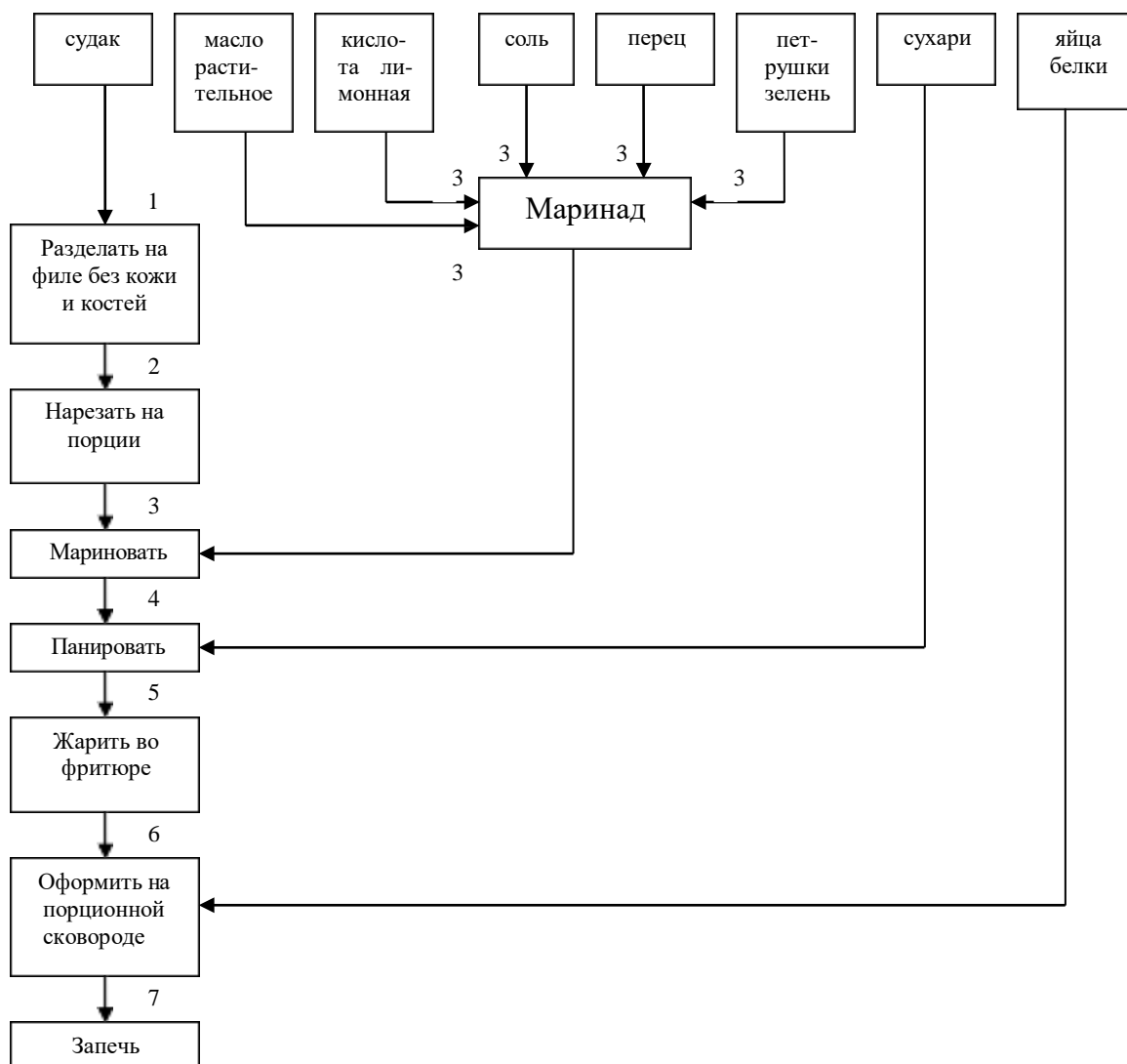
Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.	Масса готового продукта, г., кг.	Масса на 2 порций, кг.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Курица	119	79	30	0,158	
Яблоки	29	20		0,04	
Апельсины	45	30		0,06	
Лимонный сок	20	20		0,02	
Орехи (ядро)	10	10		0,01	
Петрушка (зелень)	3	2		0,004	
ВЫХОД на 1 порцию		110			
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности (100 г.)					
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал		
10,3	19,6	8,6	245,1		

Подписи Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Технологическая схема



Выход 140 г

Поз.	Наименование операций	Кол.	Примечание
1	Разделка на филе с кожей и без кожи	1	стол РПС 12/6
2	Нарезка на порции	1	стол РПС 12/6
3	Маринование	1	стол РПС 12/6
4	Панирование	1	фритюрница DF-6L
5	Жарка во фритюре	1	стол РПС 12/6
6	Оформление полуфабриката на порционной сковороде	1	пароконвектомат
7	Запекание	1	ПКА 6-1/1П

Технологическая схема блюда «Рыба по-волжски» (рыба, маринованная жареная)