

Частное образовательное учреждение высшего образования

«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)» КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ Директор НФ КИУ

<u>Г.А.Челнокова</u>

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 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.

 Γ од начала подготовки — 2020

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

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.
 № N291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Положение о практике студентов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова (ИЭУП)», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена.

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 (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) | 4 |
|---|----|
| 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 10 |
| (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) | 19 |
| (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) | 61 |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОД- СТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮСПЕЦИАЛЬНОСТИ) | 68 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | |

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1 Область применения программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания; в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Организация работы структурного подразделения

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, профессия 16675 Повар.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Производственная практика (по профилю специальности) студентов

является составной частью ППССЗ, обеспечивающей реализацию Φ ГОС СПО.

1.5 Цели и задачи практики

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

1.6 Планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен получить первичные навыки для последующего освоения профессиональных и общих компетенций, соответствующие профессиональным модулям:

| Код | ующие профессиональн | Наименование | |
|-----------|--|--|--|
| П | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов | | |
| | для сло | ожной кулинарной продукции | |
| ПК | Организовывать подго- | иметь практический опыт: | |
| 1.1 | товку мяса и приготов- ление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки | |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; — подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; — контроля качества и безопасности полготовленного | |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: | |

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюл;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса,
 рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

| HK | Организовывать и прово- | иметь практическии опыт: |
|-----|--------------------------|---|
| 2.1 | дить приготовление кана- | – разработки ассортимента сложных холодных блюд и |
| | пе, легкие и сложные хо- | соусов; |
| | лодные закуски. | – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготов- |
| ПК | Организовывать и прово- | ления сложных холодных блюд и соусов; |
| 2.2 | дить приготовление | проверки качества продуктов для приготовления |
| | сложных холодных блюд | сложных холодных блюд и соусов; |

| | из рыбы, мяса и сельско- | - организации технологического процесса приготовле- |
|----------|--------------------------|---|
| | хозяйственной (домаш- | ния сложных холодных закусок, блюд и соусов; |
| | ней) птицы. | приготовления сложных холодных блюд и соусов, |
| ПК | Организовывать и прово- | используя различные технологии, оборудование и ин- |
| | | вентарь; |
| 2.3 | 1 | – сервировки и оформления канапе, легких и сложных |
| | сложных холодных со- | холодных закусок, оформления и отделки сложных хо- |
| | усов | лолодных закусок, оформления и отделки сложных хо- |
| | | лодных олюд из рыоы, мяса и птицы, — декорирования блюд сложными холодными соусами; |
| | | – декорирования олюд сложными холодными соусами, – контроля качества и безопасности сложных холодных |
| | | блюд и соусов; |
| | | |
| | | ymeth: |
| | | – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продук- |
| | | приготовления сложной холодной кулинарной продукции; |
| | | использовать различные технологии приготовления |
| | | сложных холодных блюд и соусов; |
| | | – проводить расчеты по формулам; |
| | | – безопасно пользоваться производственным инвента- |
| | | рем и технологическим оборудованием для приготовле- |
| | | ния сложных холодных блюд и соусов; |
| | | – выбирать методы контроля качества и безопасности |
| | | приготовления сложных холодных блюд и соусов; |
| | | – выбирать температурный и временной режим при по- |
| | | даче и хранении сложных холодных блюд и соусов; |
| | | – оценивать качество и безопасность готовой холодной |
| | | продукции различными методами; |
| | | знать: |
| | | - ассортимент канапе, легких и сложных холодных за- |
| | | кусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных |
| | | соусов; |
| | | – варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, из- |
| | | делий из слоеного, заварного, сдобного и пресного те- |
| | | ста с другими ингредиентами при приготовлении кана- |
| | | пе и легких закусок; |
| | | правила выбора продуктов и дополнительных ингре- |
| | | диентов для приготовления сложных холодных закусок, |
| | | блюд из мяса, рыбы и птицы; |
| | | способы определения массы продуктов и дополнитель- |
| | | ных ингредиентов для приготовления сложных холод- |
| | | ных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; |
| | | – требования и основные критерии оценки качества |
| | | продуктов и дополнительных ингредиентов для приго- |
| | | товления 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 пти- |
| | | цы, соусов и заготовок для них; |
| | | органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; |
| | | температурный и санитарный режимы, правила при- |
| | | готовления разных типов канапе, легких и сложных хо- |
| <u> </u> | <u> </u> | 1010biletina pasiibia iniiob kanaile, ilei kha n ciioknbia au- |

лодных 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 исоусов;
- технологию 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;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

| ПК | Организовывать и прово- | иметь практический опыт: |
|---------|-------------------------|---|
| 3.1 | дить приготовление | разработки ассортимента сложной горячей кулинар- |
| 3.1 | сложных супов. | ной продукции: |
| | , | – супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, |
| | | мяса и птицы; |
| | | организации технологического процесса приготовле- |
| | | ния сложной горячей кулинарной продукции: супов, |
| | | соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и |
| | | птицы; |
| | | приготовления сложной горячей кулинарной продук- |
| | | ции, применяя различные технологии, оборудование и |
| | | инвентарь; |
| | | сервировки и оформления сложной горячей кулинар- |
| | | ной продукции; |
| ПК | Организовывать и прово- | – контроля безопасности готовой сложной горячей ку- |
| 3.2 | дить приготовление | линарной продукции; |
| 3.2 | сложных горячих соусов. | уметь: |
| ПК | Организовывать и прово- | органолептически оценивать качество продуктов для |
| 3.3 | дить приготовление | приготовления сложной горячей кулинарной продук- |
| | сложных блюд из ово- | ции; |
| | щей, грибов и сыра. | принимать организационные решения по процессам |
| ПК | Организовывать и прово- | приготовления сложной горячей кулинарной продук- |
| 3.4 | дить приготовление | ции; |
| | сложных блюд из рыбы, | проводить расчеты по формулам; |
| | мяса и | безопасно пользоваться производственным инвента- |
| | сельскохозяйственной | рем и технологическим оборудованием при приготов- |
| | (домашней) птицы. | лении сложной горячей кулинарной продукции: супов, |
| | | соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и |
| | | птицы; |
| | | выбирать различные способы и приемы приготовле- |
| | | ния сложной горячей кулинарной продукции; |
| | | выбирать температурный режим при подаче и хране- |
| | | нии сложной горячей кулинарной продукции; |
| | | оценивать качество и безопасность готовой продук- |
| | | ции различными способами; |
| | | знать: |
| | | –ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: |
| | | супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, |
| | | мяса и птицы; |
| | | - классификацию сыров, условия хранения и требова- |
| | | ния к качеству различных видов сыров; |
| | | классификацию овощей, условия хранения и требова- |
| | | ния к качеству различных видов овощей; |
| | | – классификацию грибов, условия хранения и требова- |
| | | ния к качеству различных видов грибов; |
| <u></u> | <u> </u> | |

- методы организации производства сложных супов,
 блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

| | | правила подбора горячих соусов к различным груп- пам блюд; |
|-----|--|---|
| | | – технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и |
| | | мяса в горячем виде; |
| | | правила порционирования птицы, приготовленной |
| | | целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыб- |
| | | ных и мясных блюд; |
| | | – варианты сервировки, оформления и способы подачи |
| | | сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, |
| | | грибов и сыра; |
| | | - традиционные и современные варианты сочетаемости |
| | | вина и фруктов с сыром; |
| | | варианты оформления тарелки и блюд с горячими со- |
| | | усами; |
| | | – температуру подачи сложных горячих соусов, блюд |
| | | из сыра, овощей и грибов; |
| | | правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных |
| | | готовых горячих сложных горячих соусов и отдельных |
| | | тотовых тори или еложных соусов, требования к безопасности приготовления, хранения и |
| | | подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, гри- |
| | | бов и сыра, рыбы, мяса и птицы; |
| | | – требования к безопасности приготовления и хранения |
| | | готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в |
| | | охлажденном и замороженном виде; |
| | | – риски в области безопасности процессов приготовле- |
| | | ния и хранения готовой сложной горячей кулинарной |
| | | продукции; |
| | | методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей |
| | | продукции |
| | ПМ.04 Организация про | цесса приготовления и приготовление сложных |
| | | ых, мучных кондитерских изделий |
| ПК | Организовывать и прово- | иметь практический опыт: |
| 41. | дить приготовление | – разработки ассортимента сдобных хлебобулочных из- |
| | сдобных хлебобулочных | делий и праздничного хлеба, сложных мучных конди- |
| | изделий и праздничного | терских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных |
| | хлеба. | кондитерских изделий; |
| ПК | Организовывать и прово- | – организации технологического процесса приготовле- |
| 4.2 | дить приготовление | ния сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и празд- |
| | сложных мучных кондитерских изделий и празд- | ничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; |
| | ничных тортов. | приготовления сложных хлебобулочных, мучных |
| ПК | Организовывать и прово- | кондитерских изделий и использование различных тех- |
| 4.3 | дить приготовление мел- | нологий, оборудования и инвентаря; |
| | коштучных кондитерских | – оформления и отделки сложных хлебобулочных, муч- |
| | изделий. | ных кондитерских изделий; |
| ПК | Организовывать и прово- | – контроля качества и безопасности готовой продукции; |
| 4.4 | дить приготовление | организации рабочего места по изготовлению сложных |
| | сложных отделочных по- | отделочных полуфабрикатов; |
| | луфабрикатов, использо- | – изготовления различных сложных отделочных полу- |
| | вать их в оформлении. | фабрикатов с использованием различных технологий, |

оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

| | | – варианты сочетания основных продуктов с дополни- |
|----|---|---|
| | | тельными ингредиентами для создания гармоничных |
| | | сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изде- |
| | | лий и сложных отделочных полуфабрикатов; |
| | | – виды технологического оборудования и производ- |
| | | ственного инвентаря и его безопасное использование |
| | | при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных |
| | | кондитерских изделий и сложных отделочных полу- |
| | | фабрикатов; |
| | | – технологию приготовления сложных хлебобулочных, |
| | | мучных кондитерских изделий и сложных отделочных |
| | | полуфабрикатов; |
| | | - органолептические способы определения степени го- |
| | | товности и качества сложных хлебобулочных, мучных |
| | | кондитерских изделий и сложных отделочных полу- |
| | | фабрикатов; |
| | | – отделочные полуфабрикаты и украшения для отдель- |
| | | ных хлебобулочных изделий и хлеба; |
| | | - технику и варианты оформления сложных хлебобу- |
| | | лочных, мучных кондитерских изделий сложными от- |
| | | делочными полуфабрикатами; |
| | | – требования к безопасности хранения сложных хлебо- |
| | | булочных, мучных кондитерских изделий; |
| | | – актуальные направления в приготовлении сложных |
| | | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и |
| | HM 07.0 | сложных отделочных полуфабрикатов |
| | ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных | |
| ПС | | одных и горячих десертов |
| ПК | Организовывать и про- | иметь практический опыт: |

| холодных и горячих десертов | | |
|-----------------------------|------------------------|---|
| ПК | Организовывать и про- | иметь практический опыт: |
| 5.1 | водить приготовление | – расчета массы сырья для приготовления холодного и |
| | сложных холодных де- | горячего десерта; |
| | сертов. | приготовления сложных холодных и горячих десер- |
| ПК | Организовывать и про- | тов, используя различные технологии, оборудование и |
| 5.2 | водить приготовление | инвентарь; |
| | сложных горячих десер- | приготовления отделочных видов теста для сложных |
| | тов | холодных десертов; |
| | | оформления и отделки сложных холодных и горячих |
| | | десертов; |
| | | – контроля качества и безопасности готовой продукции; |
| | | уметь: |
| | | органолептически оценивать качество продуктов; |
| | | использовать различные способы и приемы приготов- |
| | | ления сложных холодных и горячих десертов; |
| | | проводить расчеты по формулам; |
| | | выбирать и безопасно пользоваться производствен- |
| | | ным инвентарем и технологическим оборудованием; |
| | | – выбирать варианты оформления сложных холодных и |
| | | горячих десертов; |
| | | принимать решения по организации процессов приго- |
| | | товления сложных холодных и горячих десертов; |
| | | выбирать способы сервировки и подачи сложных хо- |
| | | лодных и горячих десертов; |

- оценивать качество и безопасность готовой продукшии;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодныхи горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

| ПК 6.1 Вании основных показателей производства. Планировать выполнение работ исполнителями поряжделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения управленческих решений; уметь: принятия управленческих решений; уметь: принителями полнителями порагнизавнявать рабочие места в производственных помещениях; отранизовывать опеночные задания и пормативнотехнологическую документацию на различные операции с сырьсм, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; правыла и принципы разработки должностных обязащностей, графиков работы, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок мрадон и забочето времени; порядок офромы документов, порядок овощей, грибов, плоок, тотовка пряных и задания принический оныт: обработку, нарежку и формовы документацию ных видов овощей, грибов, плооков, подготовка пряных и заданию ных видов овошей и грибов, рыбного и мясного сырья, сельскохозйственной итивы и кроликов; подготовке корыя, приготовления (основных блюя и гариров из круп, бобовых, макаронных изделий, яви, гарир | ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения | | |
|---|--|-------------------------|--|
| телей производства. (бригады): ПК Планировать выполнение работ исполнителями Организовывать работу уметь: ПК Контролировать ход и одсинивать расоти сполнителями ПК Контролировать ход и одсинивать расоти сполнителями ПК Вести утвержденную учетпо-отчетную документацию ПК Вести утвержденную учетпо-отчетную документацию ПК Вести утвержденную сърганизавать рабочк ментацию ПК Вести утвержденную организавать рабочк одсинивать разрабатывать оценовные задавия и нормативнот технологическую документацию па различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: — принципы и виды планирования работы бригады (комаяды); — основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; — дисциплинарные процедуры в организации; — правила и припципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; — порялок оформления табеля учета рабочего времени; — торумуру издержек производства и пути снижения заграт; — метолику расчета звкопомических показателей ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностим служащих ИМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностим служащих иметь практический опыт: — обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, полутотовкения (подготовки) основных полуфабрикатов и мясного сырья, доманней титиы, кроликов; — приготовкен сырья, приготовления основных обрабного и мясного сырья, приготовления основных обрабного и такном обрабнующей об | ПК | | |
| телей производства. (бригады): ПК Планировать выполнение работ исполнителями Организовывать работу уметь: — рассчитывать выход продукции в ассортименте; — рассчитывать выход продукции в ассортименте; — рассчитывать заработну оплату; — рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; — организовывать рабоче места в производственных помещених; — организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать опеночные задания и нормативно-технологическую документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; — принципы и виды планирования работы бригады (команды; — основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; — основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; — принципы и виды планирования работы бригады (команды; — принципы принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; — порялок оформления табеля учета рабочего времени; — структуру изгреже производства и пути снижения затрат; — методику расчета экономических показателей ИМ. 07 Вынолиение работ по одной или нескольким профессиям рабочек. — порялок оформления табеля учета рабочего времени; — структуру изгреже производства и пути снижения затрат; — методику расчета экономических показ | 6.1 | вании основных показа- | – планирования работы структурного подразделения |
| подразделения (бригады); принятия управленеских решений; уметь: принятия управленеских решений; уметь: правилать работу трудового коллектива. ПК контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК выполнения работ исполнителям подразделения организавать заработную плату; подразделения организавани; подразделения организавани; подразделения организавания показатели структурного подразделения организавания; подразделения организавания показатели структурного подразделения организавания; подразделения организавания помещениях; организовывать работие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативнотехнологическую документацию; оформлять документацию; очромлять документацию; очромлять документации работы бригады (команды); очромлять документации работы бригады (команды); очромлять документации работы бригады (команды); очромлять документов организации работы бригады (команды); очромлять документов организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; неголику расчета выкода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета выкода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек произродства и пути снижения затрат; методику расчета закономических показателей ПМ. 07 Выполнение работ по одной или пескольким профессиям рабочих, должностям служаних иметь практический опыт: округ рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной или и кроликов; приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовым, макаронных изделий, ящ, тарниров из круп, бобовым, макаронных изделий, ящ, тарниров из круп, бобовым, макаронных изделий, ящ, | | телей производства. | |
| ПК | ПК | Планировать выполне- | – оценки эффективности деятельности структурного |
| ПК Организовывать работу трудового коллектива. уметь: | 6.2 | ние работ исполнителя- | подразделения (бригады); |
| придового коллектива - рассчитывать выход продукции в ассортименте; всти табель учета рабочего времели работпиков; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного полнителями - организовывать рабочие места в производетвенных помещениях; разрабатывать оценочные задания и нормативнотехнологическую документацию - оформлять документацию; - принципы и виды планирования работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета вакода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения заграт; - методики рассчета экономических показателей ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, лолжностям служащих ИМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, лолжностям служащих иметь практический опыт: - обработки трациционных видов овощей, грибов, плодов, подтотовка пряных и зелений, яиц, и приготовка пряных и зеленых овновей и грибов; рыбного и мясного сырья, приготовления основных болод и гарниров из курт, бобовых, макаронных изделий, яиц, гарниров из курт, бобовых, макаронных изделий, яиц, гарниров из курт, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | ми | принятия управленческих решений; |
| Вести увержденную документов, полителями разрабатную плату; организовывать работие полиителями опомителями опомителями опомителями организовывать работу коллектива исполнителей; организацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: | ПК | Организовывать работу | уметь: |
| ПК 6.4 оценивать результаты выполнисния работ исполнитслями | 6.3 | трудового коллектива. | |
| ощенивать результаты выполнения работ исполнителями ПК Вести утвержденную учетно-отчетную документацию Вести утвержденную учетно-отчетную документацию ПК Вести утвержденную учетно-отчетную документацию Вести утвержденную учетно-отчетную документацию Организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативнотехнологическую документацию; — оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: — принципы и виды планирования работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; — дисциплинарные процедуры в организации; — правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; — нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; — формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути спижения затрат; — методики расчета зкономических показателей ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих иметь практический опыт: — обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из круп, бобовых, макаропных изделий, яиц, чарниров из круп, бобовых, макаропных изделий, яиц, | | | * * * * * * |
| Выполнения работ исполнителями Бести утвержденную учетно-отчетную документацию организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативнотехнологическую документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: прищипы и виды планирования работы бригады (команды; основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выкода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; оформы документов, порядок их заполнения; методику расчета заработной платы; торядок оформления табеля учета рабочего времени; норядок оформления на представления (порядок оформления) норядок | ПК | Контролировать ход и | |
| ПОЛНИТЕЛЯМИ ОРГАНИЗОВЫВАТЬ РАБОЧИЕ МЕСТА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ; ОРГАНИЗОВЫВАТЬ РАБОЧИЕ МЕСТА В ПРОИЗВОДЕТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ; ОРГАНИЗОВЫВАТЬ РАБОЧИЕ МЕСТА В ПРОИЗВОДИТЬ МЕХАНИЧЕ В РЕЗИВАТЬ В ПРОИЗВОДИТЬ МЕХАНИЧЕ ВРИ ДРЕЗИВО ОВОЩЕЙ, ТРИЙОВ, ПЛОДОВ, ПОДТОТОВКА ПРЯНЫХ В ИЗСИТОВКИЯ ПРОИЗВОДИТЬ МЕХАНИЧЕ ВРП ПРОИЗВОДИТЬ МЕХАНИЧЕ ТОВ И ПОТОТОВКИ ПРИНДИЕ В ПРОИЗВОДИТЬ МЕХАНИЧЕ ТОВ ИЗ ТРЕДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ ТРИЙОВ, ПЛОДОВ, ПОДТОТОВКА ПРЯНЫХ В ОВОЩЕЙ ПРОИЗВОДИТЬ МЕХАНИЧЕ ТОВ ИЗ ТРЕДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИЙОВ, ПЛОДОВ, ПОДТОТОВКА ПРЯНЫХ ВОВПЕЙ ВРП ПРОИЗВОДИТЬ МЕХАНИЧЕ ТОВ ИЗ ТРЕДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИЙОВ, ПЛОДОВ, ПОДТОТОВКА ПРЯНЫХ ВОВПЕЙ ВРП ПРОИЗВОДИТЬ МЕХАНИЧЕ ТОВ ИЗ ТРЕДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИЙОВ, ПЛОДОВ, ПОДТОТОВКА ПРЯНЫХ ВОВПЕЙ В ТРЕДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИЙОВ, ПЛОДОВ, ПОДТОТОВКА ПРЯНЫХ ВОВПЕЙ И ТРЕДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИЙОВ, ПЛОДОВ, ПОДТОТОВКА ПРЯНЫХ ВОВПЕЙ И ТРЕДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИЙОВ, ВЛОГОТОВКИ ОБРЫЯ, СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЬИ И КРОЛИКОВ; ПОДГОТОВКИ О ОСОВНЫХ ПОЛУФАБРИКА ТОВ ИЗ ТРЕДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИЙОВ; РЫЙОГО И МЯСНОГО СЫРЬЯ, ДОМВИНЫХ ПОЛУФАБРИКА ТОВ ИЗ ТРЕДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИЙОВ; РЫЙОГО И МЯСНОГО СЫРЬЯ, ДОМВИНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТРЕДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИЙОВ; РЫЙОГО И МЯСНОГО СЫРЬЯ, ДОМВИНЕЙ И ГРИЙОВ; РЫЙОГО И МЯСНОГО СЫРЬЯ, ДОМВИНЕЙ И ГРИЙОВЕ РЫЙОГО И МЯСНОГО СЫРЬЯ, ДОМВИНЕЙ И ГРИЙОВЕ ВЫЙОГО И МЯСНОГО СЫРЬЯ, ДОМВИНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТРИЙОВЬ ВИЗТРАНИЯ (ПОДГОТОВКИ) ОСОВНЫХ ПОЛУФАВНИЯ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТРИЙОВЬ ВИЗТРАНИЯ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТРИЙОВЬ В КАЗИВИЕ В ДОВОВНИЕМ И ТРИЙОВЬ В ВОВОЩЕНИЯ ОТВЕНИЯ ОТВЕТЬНИЯ В ПОДГОТОВНИЯ И ПОДГОТОВНИЯ И ПОДГОТОВНЕННЫХ И ВДОВ ОВОЩЕЙ И ГРИЙОВЕ В ВОВОМЕНЕМЕННИЕМ В ВОВОМЕННИЕМ В ВОВОМЕНИЕМ В ВОВОМЕНИЕМ В ВОВОМЕНИЕМ В ВОВОМЕННИЕМ В ВОВОМЕНИЕМ В ВОВО | 6.4 | оценивать результаты | |
| ПК | | выполнения работ ис- | |
| | | полнителями | |
| разрабатывать оценочные задания и нормативнотехиологическую документацию; | ПК | Вести утвержденную | |
| технологическую документацию; | 6.5 | учетно-отчетную доку- | _ _ |
| - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; методику расчета зыхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методику расчета экономических показателей ТИМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механический опыт: - обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей птицы и кроликов; - приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; - подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | ментацию | * |
| сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: — принципы и виды планирования работы бригады (команды); — основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; — дисциплинарные процедуры в организации; — правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табсля учета рабочего времени; — нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; — формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей IIM. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих иметь практический опыт: — обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, годготовка пряных и зеленых овощей птицы и кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| Знать: - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - неромативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей ТИМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих иметь практический опыт: - обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; - приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; - приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; - приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; - приготовления (подготовки) основных блюд и грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; - приготовления (подготовки) основных блюд и грибов, рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; | | | |
| Производить механическую кулинарную обра- ВРП Производить механичесий прином портовки каринарим производить механичества прином производить механичесий производить механичеслей производет и прибов производить механичеслей производить меха | | | |
| манды); — основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; — дисциплинарные процедуры в организации; — правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; — нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; — формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей ТИМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механическу показателей иметь практический опыт: — обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и земеной птицы и кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| - основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бритады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей IM. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механическую кулинарную обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; - приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; - подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; — дисциплинарные процедуры в организации; — правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; — нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; — формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП отроизводить механическую кулинарную обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | ,· |
| работ членами бригады/команды; — дисциплинарные процедуры в организации; — правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; — нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; — формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей ТМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механичетововной стрибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей принов и за традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| | | | |
| - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей ТМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механиче- скую кулинарную обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей птицы и кроликов; - приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; - подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
| занностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; — нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; — формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей ТИМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механичеловов и утрадиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей ВРП Производить механичетов и тов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| времени; — нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; — формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей ТМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механичетовтку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| — нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; — формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей ТИМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механический опыт: — обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей птицы и кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| ответственность бригадира; — формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механический опыт: — обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей птицы и кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | <u> </u> |
| — формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей ВРП Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей ВРП Производить механической опыт: — обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| методику расчета выхода продукции; — порядок оформления табеля учета рабочего времени; — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механический опыт: — обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| - порядок оформления табеля учета рабочего времени; | | | · · · · · · · · · · · · · · · · · |
| — методику расчета заработной платы; — структуру издержек производства и пути снижения затрат; — методики расчета экономических показателей ТМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механический опыт: — обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов; — приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; ВРП Производить механичетокую кулинарную обратоврания основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | * * * |
| - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей ТМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механический опыт: - обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, ку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей подготовка пряных и зеленых овощей ВРП Производить механический опыт: - обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей птицы и кроликов; - приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; - подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| Затрат; | | | |
| ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей пряных и зеленых овощей присов праводить механичетов приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; ВРП Производить механичетокую кулинарную обрати подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | 10 010 1 |
| ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ВРП Производить механиче- скую кулинарную обра- ботку, нарезку и формов- ку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей принах и зеленых овощей призводить механиче- 7.2 Скую кулинарную обра- | | | - |
| ВРП Производить механиче- 7.1 скую кулинарную обра- ботку, нарезку и формов- ку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зе- леных овощей ВРП Производить механиче- 7.2 скую кулинарную обра- | | ПМ. 07 Выполнение пабот | _ |
| ВРП Производить механиче- скую кулинарную обра- ботку, нарезку и формов- ку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зе- леных овощей ВРП Производить механиче- скую кулинарную обра- | | | |
| 7.1 скую кулинарную обра- ботку, нарезку и формов- ку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зе- леных овощей ВРП Производить механиче- 7.2 скую кулинарную обра- | ВРП | | |
| ботку, нарезку и формов- ку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зе- леных овощей ВРП Производить механиче- 7.2 скую кулинарную обра- | | _ - | |
| ку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей тов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; — подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей тов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; ВРП Производить механичетокую кулинарную обратов и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | <u> </u> |
| подготовка пряных и зеленых овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; ВРП Производить механичетоку улинарную обратов и круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | · · | <u> </u> |
| леных овощей мясного сырья, домашней птицы, кроликов; ВРП Производить механиче- 7.2 скую кулинарную обра- гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | | |
| ВРП Производить механиче- 7.2 скую кулинарную обра- гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | | - | |
| 7.2 скую кулинарную обра- гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, | ВРП | | – подготовки сырья, приготовления основных блюд и |
| | 7.2 | l = | |
| OUTRY PEROBLE ROCTHEIN TEOPOLA, ICCIA, | | ботку рыбы с костным | творога, теста; |
| скелетом, рыбы осетро- | | | – приготовление супов и соусов массового спроса; |

| | вых пород, подготавли- | – приготовления основных блюд и гарниров из овощей |
|------|---|--|
| | вать основные полуфаб- | и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, сельскохо- |
| ВРП | рикаты из рыбы | зяйственной птицы и кроликов; |
| 7.3 | Производить механическую кулинарную обра- | подготовка гастрономических продуктов; приготов- ления и оформления холодных блюд и закусок массово- |
| 1.3 | ботку мяса, субпродук- | го спроса; |
| | тов, домашней птицы, | приготовление основных сладких блюд и напитков; |
| | кроликов, подготавли- | приготовление основных мучных изделий. |
| | вать полуфабрикаты из | уметь: |
| | них | органолептически проверять годность традиционных |
| ВРП | Готовить бульоны, отва- | видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различ- |
| 7.4 | ры, супы и соусы массо- | ными методами, нарезать и формовать традиционные |
| | вого спроса (в т.ч. от- | виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и заморажи- |
| | дельные компоненты для | вать полуфабрикаты; |
| | соусов и соусные полу- | - органолептически проверять качество рыбного и мяс- |
| | фабрикаты) | ного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответ- |
| ВРП | Производить подготовку | ствие технологическим требованиям к основным блю- |
| 7.5 | зерновых продуктов, жи- | дам из рыбы, мяса. субпродуктов, сельскохозяйствен- |
| | ров, сахара, муки, яиц, | ной птицы, кроликов. |
| | молока для приготовле- | - органолептически проверять качество основных про- |
| | ния и оформлять основ- | дуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие |
| | ные гарниры и блюда из | технологическим требованиям к основным блюдам и |
| | овощей, грибов, круп, | гарнирам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, |
| | бобовых, кукурузы и ма- | творога, теста; основным супам и соусам, основным хо- |
| | каронных изделий | лодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напит- |
| ВРП | Готовить и оформлять | кам массового спроса; основным мучным изделиям; |
| 7.6 | основные блюда из ры- | – выбирать технологическое оборудование и производ- |
| | бы, мяса, субпродуктов, | ственный инвентарь для подготовки сырья, приготовле- |
| | домашней птицы, кроли- | ния полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы. Мяса и субпродуктов, домашней птицы. |
| DDH | ка, яиц, творога | Кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд |
| ВРП | Готовить бутерброды и | и гарниров массового спроса из круп, бобовых. Мака- |
| 7.7 | гастрономические про- | ронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для при- |
| | дукты порциями, гото- | готовления основных супов и соусов, холодных блюд и |
| | вить и оформлять салаты и винегреты, холодные | закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий; |
| | блюда и закуски массо- | использовать различные технологии приготовления и |
| | вого спроса | оформления блюд, напитков, изделий; |
| ВРП | Готовить и оформлять | оценивать качество готовой кулинарной продукции |
| 7.8 | основные сладкие блюда, | массового спроса. |
| | напитки | знать: |
| ВРП | Готовить и оформлять | – ассортимент, товароведную характеристику и требо- |
| 7.9 | основные мучные блюда, | вания к качеству традиционных видов овощей, грибов, |
| | мучные и хлебобулочные | плодов; круп бобовых, макаронных изделий, муки, мо- |
| | изделия | лочных и жировых продуктов, яиц, творога; характери- |
| ВРП | Оценивать качество по- | стику пряностей и приправ; |
| 7.10 | луфабрикатов, готовых | – виды, основные характеристики, пищевая ценность и |
| | блюд и изделий | требования к качеству рыбного и мясного сырья, до- |
| | | машней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из |
| | | них; температурный режим и правила охлаждения, за- |
| | | мораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мя- |
| | | са и субпродуктов, домашней птицы и кроликов; |
| | <u> </u> | – классификацию, пищевую ценность, требования к ка- |

| , |
|---|
| честву блюд и гарниров массового спроса из овощей, |
| грибов, бобовых, макаронных изделий; основных блюд |
| из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, |
| сельскохозяйственной птицы и кроликов; основных су- |
| пов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, |
| напитков, мучных изделий; |
| последовательность выполнения технологических |
| операций при подготовке сырья и приготовлении ос- |
| новных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, |
| макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, |
| творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, сельскохо- |
| зяйственной птицы, кроликов; основных супов, соусов, |
| холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, |
| мучных изделий; |
| – температурный режим, правила приготовления ос- |
| новных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бо- |
| бовых, макаронных изделий; блюд массового спроса из |
| яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, сель- |
| скохозяйственной птицы, кроликов; основных супов, |
| соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, |
| напитков, мучных изделий; |
| правила проведения бракеража готовой продукции; |
| – способы сервировки и варианты оформления готовых |
| блюд, напитков, изделий; |
| температура подачи и правила хранения готовых |
| блюд, напитков, изделий; |
| – виды необходимого технологического оборудования и |
| производственного инвентаря, правила их безопасного |
| использования. |
| |

Общие компетенции

| Код | Наименование |
|------|--|
| OK 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, |
| | проявлять к ней устойчивый интерес. |
| OK 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и спосо- |
| | бы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и каче- |
| | ство. |
| 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. |
| OK 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в |
| | профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руковод- |
| | ством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), ре- |
| | зультат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, |
| | заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалифика- |

| | ции. |
|------|---|
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной |
| | деятельности. |

1.7. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности) и формы контроля:

Итоговой формой контроля и оценки производственной практики (по профилю специальности) является комплексный дифференцированный зачет.

| Наименование професси- | Форма | Количество | Количество |
|-------------------------------|--------------------|------------|------------|
| онального модуля – | контроля | часов | недель |
| вида профессиональной | | | |
| деятельности | | | |
| ПМ. 01 Организация процесса | Дифференцированный | 36 | 1 |
| приготовления и приготовление | зачет | | |
| полуфабрикатов для сложной | | | |
| кулинарной продукции | | | _ |
| ПМ. 02 Организация процесса | Дифференцированный | 72 | 2 |
| приготовления и приготовление | зачет | | |
| сложной холодной кулинарной | | | |
| продукции | | | |
| ПМ. 03 Организация процесса | Дифференцированный | 72 | 2 |
| приготовления и приготовление | зачет | | |
| сложной горячей кулинарной | | | |
| продукции | | | |
| ПМ. 04 Организация процесса | Дифференцированный | 36 | 1 |
| приготовления и приготовление | зачет | | |
| сложных хлебобулочных, муч- | | | |
| ных кондитерских изделий | | | |
| ПМ. 05 Организация процесса | Дифференцированный | 36 | 1 |
| приготовления и приготовление | зачет | | |
| сложных холодных и горячих | | | |
| десертов | | | |
| ПМ. 06 Организация работы | Дифференцированный | 18 | 1/2 |
| структурного подразделения | зачет | | |
| ПМ. 07 Выполнение работ по | Дифференцированный | 180 | 5 |
| одной или нескольким профес- | зачет | | |
| сиям рабочих, должностям слу- | | | |
| жащих | | | |
| ИТОГО | | 450 | 12,5 |

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) являются сформированные профессиональные компетенции:

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|--------|--|
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции |

2.1 Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПМ 01

| | Производственная практика (по профилю специальности) | | | | | | | |
|--------|--|---|-------------|--|------------------|---|--|--|
| код ПК | Наименование ПК | Виды работ, обеспе- чивающих форми- рование ПК | Объем часов | Формат практики (рассредоточено/ концентрированно) с указанием базы практики | Уровень освоения | Показатели освое- ния ПК | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | |
| 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полу- | 1. Ознакомление с организацией рабочих мест. | 1 | | 2 | организовывает рабочие места по обработке мяса; | | |
| | фабрикатов для сложной ку- | 2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. | 1 | | 2 | – организовывает рабочее место по приготовлению | | |
| | линарной продукции | 3. Формирование умений оцен- ки качества сырья. | 1 | | 2 | полуфабрикатов из мяса; – знакомится с ассортимен- | | |
| | | 4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | 2 | Онновой Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ | 3 | том поступающего мясного сырья; — умеет оценивать качество поступающего сырья из мяса; — умеет работать на техно- | | |
| | | 5. Овладение навыками без- опасной эксплуатации техноло- гического оборудования и про- изводственного инвентаря. | 1 | Нижнекамска и РТ | 2 | логическом оборудовании, владеет навыками применения производственного инвентаря; | | |
| | | 6. Формирование умений обра- ботки мяса диких животных. | 2 | | 3 | – умеет обрабатывать мясо, мясо диких животных; | | |
| | | 7. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса. | 1 | | 2 | владеет навыками приго- товления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинар- ной продукции; | | |

| 1 1 | | 0.0 | |
|------|---------------------------|--------------------------------|---|
| | | 8. Оценка качества изготовляе- | 2 |
| | | мых полуфабрикатов из мяса. | |
| | | 9. Оценка условий хранения | 1 |
| | | мясных полуфабрикатов и со- | |
| | | блюдение сроков их реализации. | |
| 1.2. | Организовывать подготовку | 1. Ознакомление с организацией | 1 |
| | рыбы и приготовление по- | рабочих мест. | 1 |
| | <u> </u> | 2. Ознакомление с ассортимен- | 1 |
| | луфабрикатов для сложной | том поступающего сырья. | 1 |
| | кулинарной продукции | 3. Формирование умений оцен- | 1 |
| | | ки качества сырья. | 1 |
| | | 4. Ознакомление с технологиче- | |
| | | ским оборудованием, посудой и | |
| | | инвентарем, используемым для | |
| | | производства полуфабрикатов | 2 |
| | | из рыбы и не рыбных морепро- | |
| | | дуктов для сложной кулинарной | |
| | | продукции. | |
| | | 5. Овладение навыками без- | |
| | | опасной эксплуатации техноло- | |
| | | гического оборудования и про- | 1 |
| | | изводственного инвентаря. | |
| | | 6. Формирование умений обра- | 2 |
| | | ботки рыбы и не рыбных море- | 2 |
| | | продуктов. | |
| | | ± • | 2 |
| | | 7. Овладение навыками приго- | 2 |
| | | товления полуфабрикатов из | |
| | | рыбы и нерыбных морепродук- | |
| | | TOB. | 1 |
| | | 8. Оценка качества изготовляе- | 1 |
| | | мых полуфабрикатов из рыбы и | |
| | | нерыбных морепродуктов. | |
| | | 9. Оценка условий хранения | 1 |
| | | рыбных полуфабрикатов и со- | |
| | | блюдение сроков их реализации. | |

| 3 | – умеет оценивать качество приготовленных полуфаб- |
|---|--|
| | рикатов, оценивает условие |
| 2 | хранения полуфабрикатов. |
| 2 | – организовывает рабочие |
| | места по обработке рыбы и |
| 2 | не рыбных морепродуктов; |
| | – организовывает рабочее |
| 2 | место по приготовлению |
| | полуфабрикатов из рыбы и |
| | не рыбных морепродуктов; |
| | - знакомится с ассортимен- |
| | том поступающего рыбного |
| 3 | сырья; |
| | – умеет оценивать качество |
| | поступающего сырья из ры- |
| | бы и не рыбных морепро- |
| | дуктов; |
| 2 | – умеет работать на техно- |
| 2 | логическом оборудовании, |
| | владеет навыками примене- |
| | ния производственного ин- |
| 3 | вентаря; |
| | – умеет обрабатывать рыбу |
| 3 | и не рыбное водное сырье; |
| | владеет навыками приго- |
| | товления полуфабрикатов из |
| | рыбы и не рыбных море- |
| 2 | продуктов для сложной ку- |
| _ | линарной продукции; |
| | умеет оценивать качество |
| 2 | приготовленных полуфаб- |
| | рикатов, оценивает условие |
| | хранения полуфабрикатов. |
| | лранения полуфаорикатов. |

| 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приго- | 1. Ознакомление с организацией рабочих мест. | 1 | | 2 | – организовывает рабочие места по обработке птицы, дичи, утиной и гусиной пе- |
|------|---|---|----|---|---|---|
| | товления сложной кулинар- ной продукции | 2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. | 1 | _ | 2 | чени; – организовывает рабочее место по приготовлению |
| | | 3. Формирование умений оценки качества сырья. | 1 | _ | 2 | полуфабрикатов птицы, ди- чи, утиной и гусиной пече- |
| | | 4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для производства полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. | 2 | | 3 | ни; — знакомится с ассортиментом поступающего сырья из птицы, дичи; — умеет оценивать качество |
| | | 5. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. | 1 | | 2 | поступающего сырья из птицы, дичи; – умеет работать на технологическом оборудовании, |
| | | 6. Формирование умений обра- ботки птицы и дичи. | 2 | | 3 | владеет навыками применения производственного ин- |
| | | 7. Овладение навыками приго- товления полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени. | 2 | | 3 | вентаря; – умеет обрабатывать птицу, дичь, утиную и гусиную пе- чень; |
| | | 8. Оценка качества изготовляе- мых полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени. | 1 | | 2 | – владеет навыками приго- товления полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гуси- |
| | | 9. Оценка условий хранения полуфабрикатов и соблюдение сроков их реализации. | 1 | | 2 | ной печени; – умеет оценивать качество приготовленных полуфабрикатов, оценивает условие хранения полуфабрикатов. |
| Ито | ого : | | 36 | | | |

ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) являются сформированные профессиональные компетенции:

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|----------|---|
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и |
| 1110 2.1 | сложные холодные закуски. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных |
| 11K 2.2 | блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных |
| 11K 2.3 | соусов |

2.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПМ 02

| | | производственная практика (по профилю специальности) | | | | | | | | |
|--------|--|---|-------------|------------------|--|------------------|---|--|--|--|
| код ПК | Наименование ПК | Виды работ, обеспечи- вающих формирова- ние ПК | Объем часов | | Формат практики (рассредоточено/ концентрированно) с указанием базы прак- тики | Уровень освоения | Показатели освоения ПК | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | | | |
| 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски | 1. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции. 2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья для сложной холодной кулинарной продукции. 3. Ознакомление с ассортиментом канапе, легких и сложных холодных закусок, вырабатываемых на предприятии. 4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для сложной холодной кулинарной продукции. | 2 2 2 | Концентрированно | Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ | 2 2 2 | - умеет организовывать рабочие места по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок; - умеет соблюдать охрану труда, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - умеет разрабатывать ассортимент канапе, легких холодных закусок; - умеет определять качество ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд; - умеет оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок. | | | |

| | | 5. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. | 2 | | 2 | |
|-----|--|---|---|--|---|---|
| | | 6. Формирование умений приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок. | 2 | | 2 | |
| | | 7. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. | 2 | | 2 | |
| | | 8. Формирование умений по органолептической оценки канапе, легких и сложных холодных закусок. | 2 | | 2 | |
| | | 9. Оценка условий хранения по- луфабрикатов и готовых канапе, легких и сложных закусок и со- | 2 | | 2 | |
| | | блюдение сроков их реализации. 10. Формирования умений методов сервировки, способов и температуры подачи канапе, легких и сложных холодных закусок. | 2 | | 2 | |
| | | 11. Формирование умений оформления канапе, легких и сложных холодных закусок. | 4 | | 3 | |
| 2.2 | Организовывать и проводить приготов-ление сложных хо- | 1. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции. | 2 | | 2 | – умеет организовывать рабочие места по приготовлению блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; |
| | лодных блюд из ры- бы, мяса и сельскохо- зяйственной (домаш- | 2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья для сложной холодной кулинарной про- | 2 | | 2 | – умеет соблюдать охрану труда, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования и |

| ней) птицы | дукции. | | | производственного инвентаря при |
|------------|--|---|---|---|
| | 3. Ознакомление с ассортиментом блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, вырабатываемых на предприятии. | 2 | 2 | приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; — умеет разрабатывать ассортимент блюд из рыбы, мяса и сельскохозяй- |
| | 4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 2 | 2 | ственной (домашней) птицы; — умеет определять качество ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; — умеет оформлять блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (до- |
| | 5. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. | 2 | 2 | машней) птицы; — умеет оценивать качество приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной |
| | 6. Формирование умений приготовлению блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 2 | 2 | (домашней) птицы. |
| | 7. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 2 | 2 | |
| | 8. Формирование умений по органолептической оценки блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 2 | 2 | |
| | 9. Оценка условий хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 2 | 2 | |

| | | 10.Формирования умений методов сервировки, способов и температуры подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 2 |
|-----|---|--|---|
| | | 11. Формирование умений оформления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 4 |
| 2.3 | Организовывать и проводить приготов- ление сложных хо- | 1. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции. | 2 |
| | лодных соусов | 2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья для сложной холодной кулинарной продукции. | 2 |
| | | 3. Ознакомление с ассортиментом канапе, легких и сложных холодных соусов. | 2 |
| | | 4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для приготовления сложных холодных соусов. | 2 |
| | | 5. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. | 2 |
| | | 6. Формирование умений приготовлению сложных холодных соусов | 2 |
| | | 7. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. | 2 |

| 2 | |
|---|---|
| 3 | |
| 2 | – умеет организовывать рабочие места по приготовлению сложных холодных соусов; – умеет соблюдать охрану труда, тех- |
| 2 | нике безопасности при эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных |
| 2 | соусов; – умеет подбирать соусы для слож- ных холодных блюд из мяса, птицы, |
| 2 | рыбы; — умеет определять качество ингредиентов и готовых соусов для приготовления сложных холодных блюд. |
| 2 | |
| 2 | |
| 2 | |

| | 8. Формирование умений по органо- лептической оценки сложных хо- лодных соусов. | 2 | | 2 | |
|--------|--|----|--|---|--|
| | 9. Оценка условий хранения полуфабрикатов и готовых сложных холодных соусов и соблюдение сроков их реализации. | 2 | | 2 | |
| | 10.Темпеорратурный и санитарный режим приготовления сложных холодных соусов. | 2 | | 2 | |
| Итого: | 11. Формирование умений оформления сложных холодных соусов. | 72 | | 3 | |

ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) являются сформированные профессиональные компетенции:

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|-----------|--|
| ПК 3.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| 1110 3.2. | усов. |
| 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. |

2.3 Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПМ 03

| | Производственная практика (по профилю специальности) | | | | | | |
|--------|---|--|-------------|------------------|--|---|---|
| код ПК | Наименование ПК | Виды работ, обеспечи- вающих формирова- ние ПК | Объем часов | | Формат практики (рассредоточено/ концентрированно) с указанием базы прак- тики | | Показатели освоения ПК |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 |
| 3.1 | Организовывать и проводить приготов- ление сложных супов | 1.Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложных супов. | 2 | | | 2 | умеет организовывать рабочие места по приготовлению сложных супов; |
| | JICHNE CHOKHBIA CYHOB | 2.Ознакомление с ассортиментом сложных супов. | 2 | | | 2 | - знает ассортимент сложных су- пов; |
| | | 3.Ознакомление с технологическим оборудование, производственным инвентарем, посудой, используемым для производства сложных супов. | 2 | ованно | Предприятия общественного | 2 | — умеет подбирать оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных супов; — умеет определять качество основных и дополнительных ингре- |
| | | 4.Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных супов. | 2 | Концентрированно | питания г. Нижнекамска и РТ | 2 | диентов для приготовления сложных супов; — умеет оформлять и отпускать сложные супы; — умеет разрабатывать технологи- |
| | | 5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов. | 2 | | | 2 | ческие карты для приготовления сложных супов. |
| | | 6.Формирование умений приготов- ления сложных супов. | 2 | | | 3 | |

| | | 7. Формирование умений оформления и отпуска сложных супов. | 4 |
|-----|--------------------------------------|--|---|
| | | 8. Приобретерие умений составления технологических карт на сложные супы. | 4 |
| 3.2 | Организовывать и проводить приготов- | 1.Ознакомление с организацией ра- бочих мест по приготовлению сложных горячих соусов. | 2 |
| | ление сложных горя- чих соусов | 2.Ознакоммление с ассортиментом сложных горячих соусов. | 2 |
| | | 3.Ознакомление с технологическим оборудование, производственным инвентарем, посудой, используемым для производства сложных горячих соусов. | 2 |
| | | 4. Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих соусов. | 2 |
| | | 5.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов. | 2 |
| | | 6.Формирование умений приготов- ления сложных горячих соусов. | 2 |
| | | 7. Формирование умений оформления и отпуска сложных горячих соусов. | 2 |
| | | 8. Приобретерие умений составления технологических карт на сложных горячих соусов. | 2 |
| 3.3 | Организовывать и проводить приготов- | 1.Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и | 2 |

| 2 | |
|---|--|
| 2 | умеет организовывать рабочие места по приготовлению сложных горячих соусов; |
| 2 | - знает ассортимент сложных горя- чих соусов; |
| 2 | — умеет подбирать оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных горячих соусов; — умеет определять качество ос- |
| 2 | новных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов; — умеет оформлять и отпускать сложные горячие соусы; |
| 2 | умеет разрабатывать технологические карты для приготовления сложных горячих соусов. |
| 2 | |
| 3 | |
| 2 | |
| 2 | умеет организовывать рабочие места по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; |

| | ление сложных блюд | сыра. | |
|-----|-----------------------|-----------------------------------|---|
| | из овощей, грибов и | 2.0 | |
| | сыра | 2.Ознакоммление с ассортиментом | 2 |
| | - | сложных блюд из овощей, грибов и | 2 |
| | | сыра. | |
| | | 3.Ознакомление с технологическим | |
| | | оборудование, производственным | |
| | | инвентарем, посудой, используе- | 2 |
| | | мым для производства сложных | |
| | | блюд из овощей, грибов и сыра. | |
| | | 4. Формирование умений безопас- | |
| | | ной эксплуатации технологическо- | |
| | | го оборудования и производствен- | 2 |
| | | ного инвентаря при приготовлении | _ |
| | | сложных блюд из овощей, грибов и | |
| | | сыра. | |
| | | 5.Органолептическая оценка каче- | |
| | | ства основных продуктов и допол- | |
| | | нительных ингредиентов для при- | 2 |
| | | готовления сложных блюд из ово- | |
| | | щей, грибов и сыра. | |
| | | 6.Формирование умений приготов- | |
| | | ления сложных блюд из овощей, | 2 |
| | | грибов и сыра. | |
| | | 7.Формирование умений оформле- | |
| | | ния и отпуска сложных блюд из | 2 |
| | | овощей, грибов и сыра. | |
| | | 8.Приобретерие умений составле- | |
| | | ния технологических карт на слож- | 2 |
| | | ные блюда из овощей, грибов и сы- | _ |
| | | pa. | |
| | Организовывать и | 1.Ознакомление с организацией ра- | |
| | проводить приготов- | бочих мест по приготовлению | |
| 3.4 | ление сложных блюд | сложных блюд из рыбы, мяса и | 2 |
| | | сельскохозяйственной (домашней) | |
| | из рыбы, мяса и сель- | птицы. | |
| | | 22 | |

| | знает ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра; |
|---|---|
| 2 | умеет подбирать оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных блюд из |
| 2 | овощей, грибов и сыра; — умеет определять качество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сы- |
| 2 | ра; – умеет оформлять и отпускать сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – умеет разрабатывать технологические карты для приготовления |
| 2 | сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| 2 | |
| 3 | |
| 2 | |
| 2 | — умеет организовывать рабочие места по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; — знает ассортимент сложных блюд |

| скохозяйственной | 2.Ознакоммление с ассортимент | |
|---|-----------------------------------|----|
| (домашней) птицы | сложных блюд из рыбы, мяса и | 2 |
| | сельскохозяйственной (домашней) | |
| сельскохозяй птицы. 3.Ознакомлен оборудование инвентарем, и мым для пров блюд из рыбы зяйственной (4.Формирова ной эксплуать го оборудован ного инвента сложных блю сельскохозяй птицы 5.Органолепт ства основны нительных ин готовления сложа и сельском машней) птип (6.Формирова ления сложны и сельскохозя ней) птицы. 7.Формирова | птицы. | |
| | 3.Ознакомление с технологическим | |
| | оборудование, производственным | |
| | инвентарем, посудой, используе- | 2 |
| | мым для производства сложных | |
| | блюд из рыбы, мяса и сельскохо- | |
| | зяйственной (домашней) птицы. | |
| | 4. Формирование умений безопас- | |
| | ной эксплуатации технологическо- | |
| | го оборудования и производствен- | |
| | ного инвентаря при приготовлении | 2 |
| | сложных блюд из рыбы, мяса и | |
| | сельскохозяйственной (домашней) | |
| | птицы | |
| | 5.Органолептическая оценка каче- | |
| | ства основных продуктов и допол- | |
| | нительных ингредиентов для при- | 2 |
| | готовления сложных блюд из рыбы, | 2 |
| | мяса и сельскохозяйственной (до- | |
| | машней) птицы. | |
| | 6.Формирование умений приготов- | |
| | ления сложных блюд из рыбы, мяса | 2 |
| | и сельскохозяйственной (домаш- | 2 |
| | ней) птицы. | |
| | 7. Формирование умений оформле- | 4 |
| | ния и отпуска сложных супов. | 4 |
| | 8.Приобретерие умений составле- | |
| | ния технологических карт на слож- | |
| | ные блюда из рыбы, мяса и сель- | 4 |
| | скохозяйственной (домашней) пти- | |
| | цы. | |
| Итого: | | 72 |
| | | |

| 2 | из рыбы, мяса и сельскохозяй- ственной (домашней) птицы; – умеет подбирать оборудование и |
|---|--|
| | производственный инвентарь для |
| 2 | приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; — умеет определять качество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления слож- |
| 2 | ных блюд из рыбы, мяса и сельско- хозяйственной (домашней) птицы; – умеет оформлять и отпускать сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – умеет разрабатывать технологи- |
| 2 | ческие карты для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| 2 | |
| 3 | |
| 2 | |
| | |

ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности) являются сформированные профессиональные компетенции:

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|-----------|--|
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| 1111 7.1. | ных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кон- |
| 1111 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПГ / 2 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий |
| 1110 4.3. | терских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных |
| 111\ 4.4 | полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |

2.4 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

| | производственная практика (по профилю специальности) | | | | | |
|--------|--|---|-------------|--|---|---|
| код ПК | Наименование ПК | Виды работ, обеспечивающих формирование ПК | Объем часов | Формат практики (рассредоточено/ концентрированно) с указанием базы практики | Уровень освоения | Показатели освое- ния ПК |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и празд- | 1.Ознакомление с организацией рабочих мест в цехе мучных изделий и кондитерском цехе. | 1 | | 2 | умеет организовывать рабочие места по приго- товлению сдобных хле- |
| | 2.Ознакомление с ассортиментом выпускаемых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 1 | онно | 2 | бобулочных изделий и праздничного хлеба; — знает ассортимент выпускаемых сдобных хле- | |
| | | 3.Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, посудой используемым для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 1 | Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ | 2 | бобулочных изделий и праздничного хлеба; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологическим оборудованием и производ- |
| | | 4. Формирование умений безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных хлебо- | 1 | | 2 | ственным инвентарем; — умеет оценивать качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приго- |

| | | булочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. 5.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных конди- | 1 |
|------|---|---|---|
| | | терских изделий. 6. Формирование умений приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий их оформления и отделки. | 1 |
| | | 7.Преобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию. | 1 |
| | | 8. Формирование умений выбора режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 1 |
| 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | 1.Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | 1 |
| | | 2.Ознакомление с ассортиментом выпускаемых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | 1 |
| | | 3.Ознакомление с технологическим оборудованием, производ- | 1 |

| | товления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | |
|---|--|--|
| 2 | – умеет готовить сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; – умеет разрабатывать технологическую доку- | |
| 2 | ментацию; – умеет подбирать режимы выпечки, реализации хранения сложных хле- | |
| 2 | бобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 2 | | |
| 2 | – умеет организовывать рабочие места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тор- | |
| 2 | тов; — знает ассортимент выпускаемых сложных мучных кондитерских | |
| 2 | изделий и праздничных тортов; | |

| | ственным инвентарем, посудой | |
|---|---------------------------------|---|
| | используемым для приготовле- | |
| | ния сложных мучных кондитер- | |
| | ских изделий и праздничных | |
| | тортов. | |
| | 4. Формирование умений без- | |
| | опасной эксплуатации, техноло- | |
| | гического оборудования и про- | |
| | изводственного инвентаря при | 1 |
| | приготовлении сложных муч- | |
| | ных кондитерских изделий и | |
| | праздничных тортов. | |
| | 5. Органолептическая оценка ка- | |
| | чества основных продуктов и | |
| | дополнительных ингредиентов | 1 |
| | для приготовления сложных | 1 |
| | мучных кондитерских изделий и | |
| | праздничных тортов. | |
| | 6.Формирование умений приго- | 1 |
| | товления сложных мучных кон- | |
| | дитерских изделий и празднич- | |
| | ных тортов. | |
| | 7.Преобретение умений состав- | 1 |
| | ления технологических карт на | |
| | выпускаемую продукцию. | |
| | 8. Формирование умений выбора | 2 |
| | режимов выпечки, реализации и | |
| | хранения сложных мучных кон- | |
| | дитерских изделий и празднич- | |
| | ных тортов. | |
| | 9.Формирование умений по при- | 1 |
| | готовлению сложных отделоч- | |
| _ | | |

| 2 | - владеет навыками безопасной эксплуатации технологическим оборудованием и производственным инвентарем; - умеет оценивать качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приго- |
|---|--|
| | товления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тор- |
| 2 | тов; – умеет готовить сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – умеет разрабатывать |
| 2 | технологическую доку- ментацию; – умеет подбирать режи- мы выпечки, реализации |
| 2 | хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тор- |
| 3 | тов. |
| 2 | |

| | | ных полуфабрикатов для | |
|------|----------------------------|--------------------------------|---|
| | | оформления кондитерских изде- | |
| | | лий. | |
| 4.3. | Организовывать и проводить | 1.Ознакомление с организацией | |
| | приготовление мелкоштучных | рабочих мест по производству | 1 |
| | кондитерских изделий | мелкоштучных кондитерских | 1 |
| | кондитерских изделии | изделий. | |
| | | 2.Ознакомление с ассортимен- | |
| | | том выпускаемых мелкоштуч- | 1 |
| | | ных кондитерских изделий. | |
| | | 3.Ознакомление с технологиче- | |
| | | ским оборудованием, производ- | |
| | | ственным инвентарем, посудой | 1 |
| | | используемым для приготовле- | • |
| | | ния мелкоштучных кондитер- | |
| | | ских изделий. | |
| | | 4. Формирование умений без- | |
| | | опасной эксплуатации, техноло- | |
| | | гического оборудования и про- | 1 |
| | | изводственного инвентаря при | - |
| | | приготовлении мелкоштучных | |
| | | кондитерских изделий. | |
| | | 5.Органолептическая оценка ка- | 1 |
| | | чества основных продуктов и | |
| | | дополнительных ингредиентов | |
| | | для приготовления мелкоштуч- | |
| | | ных кондитерских изделий. | |
| | | 6.Формирование умений приго- | 1 |
| | | товления мелкоштучных конди- | |
| | | терских изделий. | |
| | | 7.Преобретение умений состав- | 2 |
| | | ления технологических карт на | |

| | – умеет организовывать |
|---|---|
| 2 | рабочие места по приго- |
| | товлению мелкоштучных |
| | кондитерских изделий; |
| 2 | – знает ассортимент вы- |
| 2 | пускаемых мелкоштуч- |
| | ных кондитерских изде- |
| | лий; |
| | – владеет навыками без- |
| 2 | опасной эксплуатации |
| _ | технологическим обору- |
| | дованием и производ- |
| | ственным инвентарем; |
| | – умеет оценивать каче- |
| | ство основных продуктов |
| 2 | и дополнительных ин- |
| | гредиентов для приго- |
| | товления мелкоштучных |
| | кондитерских изделий; |
| 2 | – умеет готовить мел- |
| | коштучных кондитерских |
| | изделий; |
| | умеет разрабатывать |
| | технологическую доку- |
| 2 | ментацию; |
| | умеет подбирать режи- |
| | мы выпечки, реализации |
| 3 | хранения мелкоштучных |
| | кондитерских изделий. |
| | |

| | | выпускаемую продукцию. | | | | |
|-----|-----------------------------|--------------------------------|---|--|---|--|
| | | 8. Формирование умений выбора | 1 | | 2 | |
| | | режимов выпечки, реализации и | | | | |
| | | хранения мелкоштучных конди- | | | | |
| | | терских изделий. | | | | |
| | | 1.Ознакомление с организацией | 1 | | 2 | – умеет организовывать |
| | | рабочих мест по производству | | | | рабочие места по приго- |
| | | сложных отделочных полуфаб- | | | | товлению сложных отде- |
| | | рикатов, используемых при | | | | лочных полуфабрикатов; |
| | | оформлении кондитерских из- | | | | – знает ассортимент вы- |
| | | делий. | | | | пускаемых сложных от- |
| | | 2.Ознакомление с ассортимен- | 1 | | 2 | делочных полуфабрика- |
| | | том выпускаемых сложных от- | | | | тов; |
| | | делочных полуфабрикатов. | | | | – владеет навыками без- |
| | | 3.Ознакомление с технологиче- | 1 | | 2 | опасной эксплуатации |
| | | ским оборудованием, производ- | | | | технологическим обору- |
| | Организовывать и проводить | ственным инвентарем, посудой, | | | | дованием и производ- |
| 4.4 | приготовление сложных отде- | используемой для приготовле- | | | | ственным инвентарем; |
| ''' | лочных полуфабрикатов, ис- | ния сложных отделочных полу- | | | | – умеет оценивать каче- |
| | пользовать их в оформлении | фабрикатов. | | | | ство основных продуктов |
| | 1 1 | 4. Формирование умений без- | 1 | | 2 | и дополнительных ин- |
| | | опасной эксплуатации, техноло- | | | | гредиентов для приго- |
| | | гического оборудования и про- | | | | товления сложных отде- |
| | | изводственного инвентаря при | | | | лочных полуфабрикатов; |
| | | приготовлении сложных отде- | | | | – умеет готовить слож- |
| | | лочных полуфабрикатов. | | | | ных отделочных полу- |
| | | 5.Органолептическая оценка ка- | 1 | | 2 | фабрикатов; |
| | | чества основных продуктов и | | | | – умеет разрабатывать |
| | | дополнительных ингредиентов | | | | технологическую доку- |
| | | для приготовления сложных | | | | ментацию; |
| | | отделочных полуфабрикатов. | | | | – умеет подбирать режи- |

| | 6. Формирование умений | 1 | | 2 | мы выпечки, реализации |
|--------|-------------------------------|----|--|---|------------------------|
| | оформления кондитерских изде- | | | | хранения сложных отде- |
| | лий Сложными отделочными | | | | лочных полуфабрикатов. |
| | полуфабрикатами. | | | | |
| | 7.Преобретение умений состав- | 2 | | 3 | |
| | ления технологических карт на | | | | |
| | выпускаемую продукцию. | | | | |
| | 8. Формирование умений выбора | 1 | | 2 | |
| | режимов приготовления, хране- | | | | |
| | ния сложных отделочных полу- | | | | |
| | фабрикатов. | | | | |
| Итого: | | 36 | | | |

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

Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) являются сформированные профессиональные компетенции:

| Код | Наименование профессиональной компетенции | | |
|-----------|---|--|--|
| 111 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | | |
| 1111 5.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | | |

2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

| | производственная практика (по профилю специальности) | | | | | |
|--------|--|--|-------------|--|------------------|--|
| код ПК | Наименование ПК | Виды работ, обеспечивающих формирование ПК | Объем часов | Формат практики (рассредоточено/ концентрированно) с указанием базы практики | Уровень освоения | Показатели освое- ния ПК |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | 1.Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению холодных десертов | 2 | | 3 | умеет организовывать рабочее место по приго- товлению холодных де- |
| | лодных десертов | 2.Ознакомление с технологиче- ским оборудование, инвентарем, посудой используемой для при- готовления холодных десертов | 2 | онно | 3 | сертов; – имеет навыки безопасной эксплуатации технологического оборудова- |
| | | 3. Формирование навыков безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов | 2 | онновой Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ | 3 | ния и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов; — знает ассортимент сложных холодных де- |
| | | 4.Ознакомление с ассортиментом сложных холодных десертов | 2 | | 3 | сертов; – знает методы приготов- ления сложных холодных |
| | | 5.Ознакомление с методами приготовления сложных холод- | 2 | | 3 | десертов; – знает варианты сочета- |

| | | ных десертов | |
|------|-----------------------------|--------------------------------|---|
| | | 6. Ознакомление с вариантами | 2 |
| | | сочетания основных продуктов с | |
| | | дополнительными ингредиента- | |
| | | ми для создания гармоничных | |
| | | холодных десертов | |
| | | 7.Ознакомление с ассортимен- | 2 |
| | | том начинок, соусов, глазурей | |
| | | для отделки холодных десертов | |
| | | 8. Формирование умений | 2 |
| | | оформления и техники декори- | |
| | | рования сложных холодных де- | |
| | | сертов | |
| | | 9.Формирование умений серви- | 2 |
| | | ровки и подачи сложных холод- | |
| | | ных десертов | |
| | | | |
| | | 10.Формирование умений оцен- | 2 |
| | | ки качества и безопасности | |
| | | сложных холодных десертов | |
| | | 11.Формирование умений раз- | 2 |
| | | работки технологической доку- | |
| | | ментации для сложных холод- | |
| | | ных десертов | |
| 5.2. | Организовывать и проводить | 1.Ознакомление с организацией | _ |
| | приготовление сложных горя- | рабочих мест по приготовлению | 2 |
| | чих десертов | горячих десертов. | |
| | | 2.Ознакомление с технологиче- | 2 |
| | | ским оборудование, инвентарем, | 2 |
| | | посудой используемой для при- | |

| | ния основных продуктов |
|---|---|
| | с дополнительными ин- |
| | гредиентами для созда- |
| 3 | ния гармоничных холод- |
| 3 | ных десертов; |
| | - знает ассортимент |
| | начинок, соусов, глазу- |
| | рей и умеет их применять |
| 3 | для отделки холодных |
| | десертов; |
| | – умеет оформлять и де- |
| | корировать сложные хо- |
| 3 | лодные десерты; |
| | – умеет сервировать и |
| | подавать сложные хо- |
| | лодные десерты; |
| 3 | – умеет оценивать каче- |
| 3 | ство и безопасность |
| | сложных холодных де- |
| | сертов; |
| 3 | – умеет оформлять тех- |
| | нологическую докумен- |
| | тацию на сложные хо- |
| 3 | лодные десерты. |
| 3 | |
| | |
| | – умеет организовывать |
| 3 | рабочее место по приго- |
| | товлению горячих десер- |
| | тов; |
| 3 | – имеет навыки безопас- |
| | ной эксплуатации техно- |

| готовления горячих десертов. | |
|--------------------------------|---|
| 3. Формирование навыков без- | |
| опасной экплуатации, техноло- | |
| гического оборудования и про- | 2 |
| изводственного инвентаря при | 2 |
| приготовлении сложных горя- | |
| чих десертов. | |
| 4.Ознакомление с ассортимен- | 1 |
| том сложных горячих десертов. | 1 |
| 5.Ознакомление с методами | |
| приготовления сложных горя- | 1 |
| чих десертов. | |
| 6. Ознакомление с вариантами | 1 |
| сочетания основных продуктов с | |
| дополнительными ингредиента- | |
| ми для создания гармоничных | |
| горячих десертов. | |
| 7.Ознакомление с ассортимен- | 1 |
| том начинок, соусов, глазурей | |
| для отделки сложных горячих | |
| десертов. | |
| 8. Формирование умений | 1 |
| оформления и техники декори- | |
| рования сложных горячих де- | |
| сертов. | |
| 9.Формирование умений серви- | 1 |
| ровки и подачи сложных горя- | |
| чих десертов. | |
| 10.формирование умений оцен- | 1 |
| ки качества и безопасности | |
| сложных горячих десертов | |

| | HOPHHOOKOPO OFORWHORS |
|---|--|
| | логического оборудова- |
| | ния и производственного |
| | инвентаря при приготов- |
| _ | лении сложных горячих |
| 3 | десертов; |
| | – знает ассортимент |
| | сложных горячих десер- |
| | тов; |
| 2 | - знает методы приготов- |
| | ления сложных горячих |
| 2 | десертов |
| 2 | – знает варианты сочета- |
| | ния основных продуктов |
| | с дополнительными ин- |
| 2 | гредиентами для созда- |
| 2 | ния гармоничных горя- |
| | чих десертов; |
| 2 | - знает ассортимент |
| 2 | начинок, соусов, глазу- |
| | рей и умеет их применять |
| | для отделки горячих де- |
| | сертов; |
| 2 | – умеет оформлять и де- |
| | корировать сложные го- |
| | рячие десерты; |
| | – умеет сервировать и |
| 2 | подавать сложные горя- |
| | чие десерты; |
| | умеет оценивать каче- |
| 2 | ство и безопасность |
| | сложных горячих десер- |
| | |

| | 11.Формирование умений разработки технологической документации для сложных горячих десертов | 1 |
|--------|---|----|
| Итого: | | 36 |

| тацию на сложные горя- чие десерты. |
|--|
|--|

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) являются сформированные профессиональные компетенции:

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|---------|--|
| 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 |

2.6 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

| | производственной практики (по профилю специальности) | | | | | | |
|--------|--|--|-------------|------------------|--|------------------|---|
| код ПК | Наименование ПК | Виды работ, обеспе- чивающих форми- рование ПК | Объем часов | | Формат практики (рассредоточено/ концентрированно) с указанием базы практики | Уровень освоения | Показатели освое- ния ПК |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 |
| 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства | 1.Соответствие разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации. | 1 | | | 2 | – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – вести табель учета ра- |
| | | 2.Соответствие планирования основных показателей деятельности организации методике планирования. | 1 | ванно | Предприятия общественного питания г. | 2 | бочего времени работни- ков; – рассчитывать заработ- ную плату; |
| | | 3.Применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. | 2 | концентрированно | Нижнекамска и РТ | 2 | – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. |
| 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителям | 1.Планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными ин- | 2 | | Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ | 2 | – организовывать рабочие места в производственных помещениях; |

| | | струкциями работников. | | |
|--------|--|--------------------------------|----|--|
| | | 1.Организация работы трудово- | 2 | |
| | | го коллектива в соответствии с | | |
| | | планами работы, должностными | | |
| | | инструкциями. | | |
| | | 2.Определение состава и коли- | 2 | |
| | Организовать работу трудово- | чества необходимых ресурсов | | |
| | для выполнения работы и пла- | | | |
| 0.3 | 6.3 го коллектива | новых заданий исполнителями в | | |
| | | соответствии с планами работы. | | |
| | | 3. Демонстрация приемов дело- | 2 | |
| | | вого и управленческого обще- | | |
| | | ния в соответствии с целями и | | |
| | | задачами подразделения органи- | | |
| | | зации. | | |
| | | 1.Использование различных ме- | 2 | |
| | | тодов контроля работы испол- | | |
| | | нителей (проверка и анализ до- | | |
| | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения | кументов, текущее наблюдение | | |
| | | за работой, измерения и др.) в | | |
| 6.4 | | соответствии с методикой про- | | |
| 0.1 | | ведения контроля. | | |
| | работ исполнителями | 2. Принятие управленческого | 2 | |
| | | решения по повышению резуль- | | |
| | | тативности работы предприятия | | |
| | | и подразделения в соответствии | | |
| | | с их целями и задачами. | | |
| | D | 1. Оформление учетно-отчетной | | |
| | Вести утвержденную учетно- | документации согласно учетной | 2 | |
| 6.5 | отчетную документацию | политики организации и законо- | | |
| | | дательным актам в области бух- | | |
| | | галтерского учета. | 18 | |
| Итого: | | | | |

| 2 | |
|---|--|
| 2 | — организовывать работу коллектива исполните- лей. |
| 2 | |
| 3 | — разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию. |
| 2 | |
| 2 | – оформлять документа- цию на различные опера- ции с сырьем, полуфаб- рикатами и готовой про- дукцией. |
| | 2 2 |

ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|----------|--|
| 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 |

2.7 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

| | производственная практика (по профилю специальности) | | | | | |
|---------|--|---|-------------|--|------------------|--|
| код ВРП | Наименование ПК | Виды работ, обеспе- чивающих форми- рование ВРП | Объем часов | Формат практики (рассредоточено/ концентрированно) с указанием базы практики | Уровень освоения | Показатели освое- ния ВРП |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 7.1 | Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных | 1.Ознакомление с организацией работы овощного цеха, технологическим оборудование, инвентарем. | 2 | | 2 | — умеет организовать ра- бочее место для механи- ческой кулинарной обра- ботке, нарезке, формовке |
| | видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей | 2.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. | 2 | Онноворования предприятия общественном питания г. Нижнекамски и РТ | | традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготавливать пряные и зеленые овощи; |
| | | 3.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. | 2 | общественной питания г. | 2 | владеет навыками без- опасной эксплуатации |
| | | 4. Освоение навыков оценки ка- чества сырья по стандарту. | 2 | Нижнекамск и РТ | 2 | технологического оборудования и производ- |
| | | 5.Ознакомление с организацией рабочих мест. | 2 | | 2 | ственного инвентаря; — знает ассортимент по- |
| | | 6. Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подго- | 2 | | 2 | ступающего сырья и вла- деет навыками оценки качества сырья; |

| | | товка пряных и зеленых овощей. | | | |
|-----|--|---|---|--|---|
| | | 7.Простая нарезка картофеля, корнеплодов, луковых и капустных овощей. | 2 | | 2 |
| | | 8.Отработка технике нарезки овощей. | 2 | | 2 |
| | | 9.Оценка качества изготовляе- мых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов. | 1 | | 2 |
| | | 10.Изучение условий из хранения и соблюдения сроков реализации. | 1 | | 2 |
| | Пиотополите | 1.Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудование, инвентарем. | 2 | | 2 |
| 7.2 | 7.2 Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы | 2.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. | 2 | Предприятия общественного питания г. Нижнекамска | 2 |
| | | 3.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. | 2 | и РТ | 2 |
| | | 4.Освоение навыков оценки ка- чества сырья по стандарту. | 2 | | 2 |
| | | 5.Ознакомление с организацией рабочих мест. | 2 | | 2 |

| | | · | | | | |
|---------------|---|---|--|--|--|--|
| | | – умеет производить ме- | | | | |
| | | ханическую кулинарную | | | | |
| | 2 | обработку традиционных | | | | |
| | | видов овощей, грибов, | | | | |
| | | плодов; | | | | |
| | 2 | умеет производить про- | | | | |
| | | стую нарезку картофеля, | | | | |
| | | корнеплодов, луковых и | | | | |
| | 2 | капустных овощей; вла- | | | | |
| | | деет техникой нарезки | | | | |
| | | овощей; | | | | |
| | | умеет оценивать каче- | | | | |
| | | ство изготовляемых по- | | | | |
| | | луфабрикатов из овощей, | | | | |
| | 2 | плодов, грибов; | | | | |
| | | знает условия хранения | | | | |
| | | овощных полуфабрика- | | | | |
| | | тов и сроки их реализа- | | | | |
| | | ции. | | | | |
| | 2 | – умеет организовать ра- | | | | |
| | | бочее место для механи- | | | | |
| | | ческой кулинарной обра- | | | | |
| | | ботке, рыбы осетровых | | | | |
| Предприятия | | пород; | | | | |
| общественного | 2 | владеет навыками без- | | | | |
| питания г. | 2 | опасной эксплуатации | | | | |
| Нижнекамска | | технологического обору- | | | | |
| и РТ | 2 | дования и производ- | | | | |
| | 2 | ственного инвентаря; | | | | |
| | 2 | - знает ассортимент по- | | | | |
| | | ступающего сырья и вла- | | | | |
| | 2 | деет навыками оценки | | | | |
| | 2 | качества сырья; | | | | |
| | | = [| | | | |

| | | 6. Механическая кулинарная обработка рыбы осетровых пород. | 2 |
|-----|--|---|---|
| | | 7.Техника нарезки полуфабрикатов из рыбы осетровых пород. | 2 |
| | | 8.Оценка качества изготовляемых полуфабрикатов из рыбы осетровых пород. | 2 |
| | | 9.Изучение условий из хранения и соблюдения сроков реализации. | 2 |
| | Производить механическую | 1.Ознакомление с организацией работы мясного цеха, технологическим оборудование, инвентарем. | 2 |
| | | 2.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. | 2 |
| 7.3 | кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней пти- | 3.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. | 2 |
| | цы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них | 4.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. | 2 |
| | полуфиоримири из иих | 5.Ознакомление с организацией рабочих мест. | 2 |
| | | 6. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов. | 2 |
| | | 7.Техника нарезки полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, | 2 |

| | | – умеет производить ме- |
|---------------|---|---|
| | 2 | ханическую кулинарную |
| | | обработку рыбы осетро- |
| | 2 | вых пород; |
| | | – владеет техникой |
| | 2 | нарезки полуфабрикатов |
| | 2 | из рыбы осетровых по- |
| | | род; |
| | | – умеет оценивать каче- |
| | | ство изготовляемых по- |
| | 2 | луфабрикатов из рыбы |
| | | осетровых пород; |
| | | – знает условия хранения |
| | | рыбы осетровых пород. |
| | 2 | – умеет организовать ра- |
| | | бочее место для механи- |
| | | ческой кулинарной обра- |
| | 2 | ботке, мяса, субпродук- тов, домашней птицы, |
| | | кроликов; |
| | | - владеет навыками без- |
| Предприятия | | опасной эксплуатации |
| общественного | | технологического обору- |
| питания г. | 2 | дования и производ- |
| Нижнекамска | | ственного инвентаря; |
| и РТ | 2 | - знает ассортимент по- |
| | | ступающего сырья и вла- |
| | 2 | деет навыками оценки |
| | | качества сырья; |
| | 2 | - умеет производить ме- |
| | _ | ханическую кулинарную |
| | 2 | обработку мяса, субпро- |
| | | дуктов, домашней птицы, |
| L | | |

| | | домашней птицы, кроликов. | |
|-----|-------------------------------|---------------------------------|---|
| | | 8.Оценка качества изготовляе- | 2 |
| | | мых полуфабрикатов из мяса, | |
| | | субпродуктов, домашней птицы, | |
| | | кроликов. | |
| | | 9.Изучение условий хранения и | 2 |
| | | соблюдения сроков реализации. | |
| | | reconstruction of contraction | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | 1.Ознакомление с организацией | 4 |
| | Готовить бульоны, отвары, су- | работы горячего цеха, техноло- | |
| | | гическим оборудование, инвен- | |
| | | тарем. | |
| | | 2.Овладение навыками безопас- | 4 |
| | | ной эксплуатации технологиче- | |
| | | ского оборудования и производ- | |
| | | ственного инвентаря. | |
| | | 3.Ознакомление с ассортимен- | 4 |
| 7.4 | (в т.ч. отдельные компоненты | том поступающего сырья. | |
| | для соусов и соусные полу- | 4.Освоение навыков оценки ка- | 4 |
| | фабрикаты) | чества сырья по стандарту. | |
| | фаорикаты) | 5.Ознакомление с организацией | 4 |
| | | рабочих мест. | |
| | | 6. Ознакомление с ассортимен- | 4 |
| | | том бульонов, отваров, супов и | |
| | | соусов массового спроса (в т.ч. | |
| | | отдельных компонентов для со- | |
| | | усов и соусных полуфабрика- | |
| | ! | · · · · · | |

| | | кроликов; | | |
|---------------|---|---|--|--|
| | | владеет техникой | | |
| | 2 | нарезки полуфабрикатов | | |
| | 2 | из мяса, субпродуктов, | | |
| | | домашней птицы, кроли- | | |
| | | ков; | | |
| | | умеет оценивать каче- | | |
| | | ство изготовляемых по- | | |
| | | – владеет техникой нарезки полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; – умеет оценивать каче- | | |
| | 2 | субпродуктов, домашней | | |
| | | птицы, кроликов; | | |
| | | - владеет техникой нарезки полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; - умеет оценивать качество изготовляемых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; - знает условия хранения мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов умеет организовать рабочее место для приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); - владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; - владеет техникой | | |
| | | мяса, субпродуктов, до- | | |
| | | машней птицы, кроликов. | | |
| | | – умеет организовать ра- | | |
| | 3 | бочее место для приго- | | |
| | 3 | товления бульонов, отва- | | |
| | | ров, супов и соусов мас- | | |
| | | сового спроса (в т.ч. от- | | |
| | 2 | дельных компонентов | | |
| Предприятия | 2 | - владеет техникой нарезки полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; - умеет оценивать качество изготовляемых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; - знает условия хранения мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов умеет организовать рабочее место для приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); - владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; - владеет техникой | | |
| общественного | | * / | | |
| питания г. | 2 | – владеет навыками без- | | |
| Нижнекамска | 2 | ров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; | | |
| и РТ | 2 | технологического обору- | | |
| итт | 2 | машней птицы, кроликов. — умеет организовать рабочее место для приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; — знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — владеет техникой | | |
| | 2 | ственного инвентаря; | | |
| | 4 | - знает ассортимент по- | | |
| | | ступающего сырья и вла- | | |
| | | нарезки полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; — умеет оценивать качество изготовляемых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; — знает условия хранения мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов. — умеет организовать рабочее место для приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; — знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — владеет техникой | | |
| | 2 | - | | |
| | | | | |
| | | нарезки полуфабрикатов | | |
| | | · · | | |

| | | тов). | |
|-----|-----------------------------|---------------------------------|---|
| | | 7. Технология приготовления | 4 |
| | | бульонов, отваров, супов и со- | • |
| | | усов массового спроса (в т.ч. | |
| | | отдельных компонентов для со- | |
| | | усов и соусных полуфабрика- | |
| | | тов). | |
| | | 8.Оценка качества изготовляе- | 4 |
| | | мых бульонов, отваров, супов и | • |
| | | соусов массового спроса (в т.ч. | |
| | | отдельных компонентов для со- | |
| | | усов и соусных полуфабрика- | |
| | | тов). | |
| | | 9.Изучение условий хранения и | 4 |
| | | соблюдения сроков реализации. | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | 1.Ознакомление с организацией | 2 |
| | Производить подготовку зер- | работы складских помещений. | |
| | | 2.Овладение навыками безопас- | 2 |
| | новых продуктов, жиров, са- | ной эксплуатации тары. | |
| | хара, муки, яиц, молока для | 3.Ознакомление с ассортимен- | 2 |
| | приготовления и оформлять | том поступающего сырья. | |
| 7.5 | основные гарниры и блюда из | 4.Освоение навыков оценки ка- | 2 |
| | овощей, грибов, круп, бобо- | чества сырья по стандарту. | |
| | | 5.Ознакомление с организацией | 2 |
| | вых, кукурузы и макаронных | рабочих мест. | |
| | изделий | 6. Ознакомление с ассортимен- | 2 |
| | | том зерновых продуктов, жиров, | |
| | | сахара, муки, яиц, молока для | |
| | | | |

| | | для бульонов, отваров, | | |
|---------------|-------------------------|--|--|--|
| | | супов и соусов массового | | |
| | | спроса (в т.ч. отдельных | | |
| | 2 | компонентов для соусов | | |
| | и соусных полуфаю тов); | и соусных полуфабрика- | | |
| | | тов); | | |
| | | – умеет оценивать каче- | | |
| | | ство изготовляемых бу- | | |
| | | льонов, отваров, супов и | | |
| | 2 | соусов массового спроса | | |
| | 2 | супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — умеет оценивать качество изготовляемых бульонов, отваров, супов и | | |
| | | супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — умеет оценивать качество изготовляемых бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — знает условия хранения бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов). — умеет организовать рабочее место для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производ- | | |
| | | супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — умеет оценивать качество изготовляемых бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — знает условия хранения бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов). — умеет организовать рабочее место для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производ- | | |
| | | – знает условия хранения | | |
| | | супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — умеет оценивать качество изготовляемых бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — знает условия хранения бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов). — умеет организовать рабочее место для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производ- | | |
| | | и соусных полуфабрикатов); — умеет оценивать качество изготовляемых бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — знает условия хранения бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов). — умеет организовать рабочее место для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; — владеет навыками безопасной эксплуатации | | |
| | 2 | са (в т.ч. отдельных ком- | | |
| | | понентов для соусов и | | |
| | | соусных полуфабрика- | | |
| | | тов). | | |
| | 2 | • | | |
| | | = | | |
| | 2 | товления и оформлять | | |
| Предприятия | 2 | компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — умеет оценивать качество изготовляемых бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); — знает условия хранения бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов). — умеет организовать рабочее место для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производ- | | |
| общественного | 2 | | | |
| питания г. | | | | |
| Нижнекамска | 2 | - | | |
| и РТ | 2 | | | |
| 11 1 | 3 | - | | |
| | 3 | | | |
| | | дования и производ- | | |
| | 3 | CTRAITHOEO HIDOUTONG | | |
| | 3 | - | | |
| | | – знаст ассортимент по- | | |

| | | приготовления и оформлять ос- | |
|-----|-----------------------------|--------------------------------|---|
| | | новные гарниры и блюда из | |
| | | овощей, грибов, круп, бобовых, | |
| | | кукурузы и макаронных изде- | |
| | | лий. | |
| | | 7. Технология приготовления и | 2 |
| | | оформлять основные гарниры и | |
| | | блюда из овощей, грибов, круп, | |
| | | бобовых, кукурузы и макарон- | |
| | | ных изделий. | |
| | | 8.Оценка качества изготовляе- | 2 |
| | | мых зерновых продуктов, жи- | |
| | | ров, сахара, муки, яиц, молока | |
| | | для приготовления и оформлять | |
| | | основные гарниры и блюда из | |
| | | овощей, грибов, круп, бобовых, | |
| | | кукурузы и макаронных изде- | |
| | | лий. | |
| | | 9.Изучение условий хранения и | |
| | | соблюдения сроков реализации. | 2 |
| | | | |
| | | 1.Ознакомление с организацией | 2 |
| | | работы горячего цеха. | |
| | | 2.Овладение навыками безопас- | 2 |
| | T 1 | ной эксплуатации технологиче- | |
| | Готовить и оформлять основ- | ского оборудования и производ- | |
| 7.6 | ные блюда из рыбы, мяса, | ственного инвентаря. | |
| 7.0 | субпродуктов, домашней пти- | 3.Ознакомление с ассортимен- | 2 |
| | цы, кролика, яиц, творога | том поступающего сырья. | |
| | , , 1 , , , , F | 4.Освоение навыков оценки ка- | 2 |
| | | чества сырья по стандарту. | |
| | | 5.Ознакомление с организацией | 2 |
| | | рабочих мест. | |
| | | | |

| | | ступающего сырья и вла- | | | |
|---------------|---|---|--|--|--|
| | | деет навыками оценки | | | |
| | | качества сырья; | | | |
| | | умеет оценивать каче- | | | |
| | | ство зерновых продуктов, | | | |
| | | жиров, сахара, муки, яиц, | | | |
| | | молока для приготовле- | | | |
| | 2 | ния и оформлять основ- | | | |
| | | ные гарниры и блюда из | | | |
| | | овощей, грибов, круп, | | | |
| | | бобовых, кукурузы и ма- | | | |
| | | каронных изделий; | | | |
| | | деет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и ма- | | | |
| | 2 | деет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; — знает условия хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. — умеет организовать рабочее место для приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического обору- | | | |
| | 2 | качества сырья; — умеет оценивать качество зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; — знает условия хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. — умеет организовать рабочее место для приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического обору- | | | |
| | | деет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; — знает условия хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. — умеет организовать рабочее место для приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; | | | |
| | | ния и оформлять основ- | | | |
| | | ные гарниры и блюда из | | | |
| | | овощей, грибов, круп, | | | |
| | 2 | бобовых, кукурузы и ма- | | | |
| | | каронных изделий. | | | |
| | 2 | – умеет организовать ра- | | | |
| | 2 | бочее место для приго- | | | |
| | | товления основных блюд | | | |
| Предприятия | 2 | ния и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; — знает условия хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. — умеет организовать рабочее место для приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; | | | |
| общественного | 2 | дуктов, домашней птицы, | | | |
| питания г. | | бочее место для приго- товления основных блюд из рыбы, мяса, субпро- дуктов, домашней птицы, | | | |
| Нижнекамска | 2 | владеет навыками без- | | | |
| и РТ | 2 | опасной эксплуатации | | | |
| | 2 | технологического обору- | | | |
| | 3 | ство зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; — знает условия хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. — умеет организовать рабочее место для приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; | | | |
| | 2 | ственного инвентаря; | | | |
| | 2 | - знает ассортимент по- | | | |
| | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | |

| | | 6. Ознакомление с ассортимен- | 2 |
|-------|------------------------------|--------------------------------|---|
| | | том основных блюд из рыбы, | |
| | | мяса, субпродуктов, домашней | |
| | | птицы, кролика, яиц, творога. | |
| | | 7. Технология приготовления | 2 |
| | | основных блюд из рыбы, мяса, | |
| | | субпродуктов, домашней птицы, | |
| | | кролика, яиц, творога. | |
| | | 8.Оценка качества изготовляе- | 2 |
| | | мых основных блюд из рыбы, | |
| | | мяса, субпродуктов, домашней | |
| | | птицы, кролика, яиц, творога. | |
| | | | |
| | | 9.Изучение условий хранения и | 4 |
| | | соблюдения сроков реализации. | |
| | | 1.Ознакомление с организацией | 2 |
| | | работы холодного цеха. | |
| | | 2.Овладение навыками безопас- | 2 |
| | | ной эксплуатации технологиче- | |
| | Готовить бутерброды и га- | ского оборудования и производ- | |
| | | ственного инвентаря. | |
| | | 3.Ознакомление с ассортимен- | 2 |
| | | том поступающего сырья. | |
| 7.7 | порциями, готовить и оформ- | 4.Освоение навыков оценки ка- | 2 |
| , , , | лять салаты и винегреты, хо- | чества сырья по стандарту. | |
| | лодные блюда и закуски мас- | 5.Ознакомление с организацией | 1 |
| | сового спроса | рабочих мест. | |
| | 1 | 6. Ознакомление с ассортимен- | 1 |
| | | том бутербродов и гастрономи- | |
| | | ческих продуктов порциями. | |
| | | 7. Технология приготовления | 1 |
| | | бутербродов и гастрономиче- | |
| | | ских продуктов. | |

| 2 ступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; — знает условия хранения основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога. 2 — умеет организовать рабочее место для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного питания г. Нижнекамска и РТ 2 — строномических продуктов; — знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продуктов; | | | |
|--|------|---|--|
| 2 рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; — знает условия хранения основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога. 2 — умеет организовать рабочее место для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного питания г. Нижнекамска и РТ 2 — умеет организовать рабочее место для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; — знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продук- | | 2 | деет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; — знает условия хранения основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога. — умеет организовать рабочее место для приготовления бутербродов и |
| основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога. 2 — умеет организовать рабочее место для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного интания г. Нижнекамска и РТ 2 — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продуктов; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продуктов; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продуктов; | | 2 | |
| 2 — умеет организовать рабочее место для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; — знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продукта | | 2 | |
| редприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ 2 бочее место для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; — знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продуктем | | 2 | |
| 2 товления бутербродов и гастрономических продуктов; — владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; — знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продук- | | 2 | • • |
| общественного питания г. Нижнекамска и РТ 2 технологического оборудования и производственного инвентаря; — знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продук- | | 2 | товления бутербродов и гастрономических продуктов; |
| Нижнекамска и РТ 2 ственного инвентаря; — знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продук- | | 2 | · · |
| 2 ступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продук- | | 2 | • |
| 2 качества сырья; — умеет оценивать качество бутербродов и гастрономических продук- | и РТ | 2 | - |
| 2 строномических продук- | | 2 | качества сырья; – умеет оценивать каче- |
| | | 2 | строномических продук- |

| 8. Оценка качества изготовляемых бутербродов и гастрономических продуктов. 9. Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации. 1. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. 2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. 3. Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. 4. Ознакомление с организацией рабочих мест. 5. Ознакомление с основными сладкими блюдами, напитками. 6. Технология приготовления сладких блюд, напитков. 7. Оценка качества сладких блюд, напитков. 8. Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации. | | | | |
|---|-----|----------------------------|--------------------------------|---|
| 7.8 Ческих продуктов . 9.Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации. 1.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. 2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. 3.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. 4.Ознакомление с организацией рабочих мест. 5. Ознакомление с основными сладкими блюдами, напитками. 6.Технология приготовления 1 сладких блюд, напитков. 7.Оценка качества сладких 1 блюд, напитков. 1 кладких блюд, | | | 8.Оценка качества изготовляе- | 1 |
| 7.8 9.Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации. 1 | | | мых бутербродов и гастрономи- | |
| гоблюдения сроков реализации. 1. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. 2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. 3. Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. 4. Ознакомление с организацией рабочих мест. 5. Ознакомление с основными сладкими блюдами, напитками. 6. Технология приготовления сладких блюд, напитков. 7. Оценка качества сладких блюд, напитков. 8. Изучение условий хранения и 1 | | | ческих продуктов. | |
| 1. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. 2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. 3. Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. 4. Ознакомление с организацией рабочих мест. 5. Ознакомление с основными сладкими блюдами, напитками. 6. Технология приготовления сладких блюд, напитков. 7. Оценка качества сладких блюд, напитков. 8. Изучение условий хранения и 1 | | | 9.Изучение условий хранения и | 2 |
| 7.8 Ной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. 2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. 3.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. 4.Ознакомление с организацией рабочих мест. 5. Ознакомление с основными сладкими блюдами, напитками. 6.Технология приготовления сладких блюд, напитков. 7.Оценка качества сладких 1 блюд, напитков. 1 | | | соблюдения сроков реализации. | |
| 7.8 Ского оборудования и производственного инвентаря. 2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. 3.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. 4.Ознакомление с организацией рабочих мест. 5. Ознакомление с основными сладкими блюдами, напитками. 6.Технология приготовления сладких блюд, напитков. 7.Оценка качества сладких 1 блюд, напитков. 1 блюд, на | | | 1.Овладение навыками безопас- | 1 |
| 7.8 Ственного инвентаря. 2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. 3.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. 4.Ознакомление с организацией рабочих мест. 5. Ознакомление с основными сладкими блюдами, напитками. 6.Технология приготовления сладких блюд, напитков. 7.Оценка качества сладких 1 блюд, напитков. 8.Изучение условий хранения и 1 | | | ной эксплуатации технологиче- | |
| 7.8 Ственного инвентаря. 2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. 3.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. 4.Ознакомление с организацией рабочих мест. 5. Ознакомление с основными сладкими блюдами, напитками. 6.Технология приготовления сладких блюд, напитков. 7.Оценка качества сладких 1 блюд, напитков. 8.Изучение условий хранения и 1 | | | ского оборудования и производ- | |
| 7.8 2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. 3.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. 4.Ознакомление с организацией рабочих мест. 5.Ознакомление с основными сладкими блюдами, напитками. 6.Технология приготовления сладких блюд, напитков. 7.Оценка качества сладких блюд, напитков. 1 блюд, | | | | |
| 7.8 Том поступающего сырья. 3.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. 4.Ознакомление с организацией рабочих мест. 5. Ознакомление с основными сладкими блюдами, напитками. 6.Технология приготовления сладких блюд, напитков. 7.Оценка качества сладких блюд, напитков. 8.Изучение условий хранения и 1 | | | - | 1 |
| 7.8 Тотовить и оформлять основные сладкие блюда. Напитки Тотовить и оформлять основные сладких блюд, напитков. | | | _ | |
| 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда. Напитки Тотовить и оформлять основные сладких блюд, напитков. | | | 3.Освоение навыков оценки ка- | 1 |
| 7.8 | | | | |
| 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда. Напитки —————————————————————————————————— | | | | 1 |
| 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда. Напитки блюдами, напитками. 6. Технология приготовления сладких блюд, напитков. 7. Оценка качества сладких блюд, напитков. 8. Изучение условий хранения и 1 | | | | |
| 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда. Напитки 7.Оценка качества сладких блюд, напитков. 1 | | | 5. Ознакомление с основными | 1 |
| 7.8 Потовить и оформлять основные сладкие блюда. Напитки сладких блюд, напитков. 7.Оценка качества сладких блюд, напитков. 1 блюд, напитков. 8.Изучение условий хранения и 1 | | | сладкими блюдами, напитками. | |
| ные сладкие блюда. Напитки 7.Оценка качества сладких блюд, напитков. 8.Изучение условий хранения и 1 | | | 6.Технология приготовления | 1 |
| ные сладкие блюда. Напитки 7.Оценка качества сладких блюд, напитков. 1 8.Изучение условий хранения и 1 | 7.8 | 1 1 | сладких блюд, напитков. | |
| 8. Изучение условий хранения и 1 | ,.0 | ные сладкие блюда. Напитки | 7.Оценка качества сладких | 1 |
| | | | блюд, напитков. | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | 8.Изучение условий хранения и | 1 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | 2 | знает условия хранения |
|------------------------------|---|--|
| | 2 | бутербродов и гастрономических продуктов. |
| | 2 | |
| | 2 | умеет организовать рабочее место для приготовления сладких блюд, напитков; |
| | 2 | владеет навыками без- опасной эксплуатации |
| | 2 | технологического обору- дования и производ- |
| | 2 | ственного инвентаря; — знает ассортимент по- |
| Предприятия общественного | 2 | ступающего сырья и вла- деет навыками оценки качества сырья; |
| питания г. Нижнекамска | 2 | умеет оценивать качество сырья; |
| и РТ | 3 | умеет организовать рабочее место для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов; владеет навыками безопасной эксплуатации |
| | 3 | технологического оборудования и производственного инвентаря; — знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки |

| | | 1.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. | 1 |
|----|--|---|---|
| | | 2. Ознакомление с организацией работы мучного цеха. | 1 |
| | | 3.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. | 1 |
| | | 4.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. | 1 |
| | Готовить и оформлять основ- | 5.Ознакомление с организацией рабочих мест. | 2 |
| .9 | ные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия | 6. Ознакомление с технологией мучных блюд, мучных и хлебо- булочных изделий. | 2 |
| | | 7. Технология приготовления мучных блюд, мучных и хлебо- булочных изделий | 2 |
| | | 8.Оценка качества мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий. | 2 |
| | | 9.Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации. | 2 |

| | | качества сырья; |
|---------------|----------|--|
| | | -умеет оценивать каче- |
| | | ство сладких блюд, |
| | | напитков; |
| | | знает условия хранения |
| | | сладких блюд, напитков. |
| | | |
| | | – умеет организовать ра- |
| | 2 | бочее место для приго- |
| | 2 | товления мучных блюд, |
| | | мучных и хлебобулочных |
| | | изделий; |
| | 2 | – владеет навыками без- |
| | | опасной эксплуатации |
| | 2 | технологического обору- |
| | | дования и производ- |
| | 2 | ственного инвентаря; |
| Предприятия | | - знает ассортимент по- |
| общественного | 2 | ступающего сырья и вла- |
| питания г. | | деет навыками оценки |
| Нижнекамска | 2 | качества сырья; |
| и РТ | <i>2</i> | умеет оценивать каче- |
| | | ство сырья; |
| | 2 | – умеет организовать ра- |
| | <i>2</i> | бочее место для приго- |
| | 2 | товления мучных блюд, |
| | | мучных и хлебобулочных |
| | 2 | изделий; |
| | | – владеет навыками без- |
| | | опасной эксплуатации |
| | | технологического обору- |
| | | дования и производ- |
| | | ственного инвентаря; |
| | | |

| | | | | | | - знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; - умеет оценивать качество мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; - знает условия хранения мучных блюд, мучных и хлебобулочных и хлебобулочных изделий. |
|------|---|---|----|---|---|---|
| 7.10 | Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий | 1.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. | 10 | Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ | 3 | – умеет организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов, готовых блюд и изделий; – владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; – умеет оценивать качество сырья; – владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – знает ассортимент по- |

| | | | деет навыками оценки качества сырья; — умеет оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий. | |
|--------|-----|--|--|--|
| Ітого: | 180 | | | |

- Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения: 2 репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

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

3.2 Реализация программы производственной практики (по профилю специальности)

Предполагает наличие договоров с базовыми предприятиями:

- OOO «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»;
 - OOO «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

- 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

- 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 ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ 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 ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕР- СКИХ 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.znanium.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.znanium.com/read?id=333406

- 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.znanium.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 ПОДРАЗДЕЛЕ-НИЯ

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

- **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. Можаева. 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

- **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 (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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

Отчет включает:

- задание на производственную практику (по профилю специальности);
- дневник с направлением на производственной практики (по профилю специальности);
 - характеристику профессиональной деятельности;
 - лист согласования;
 - аттестационный лист;
- текст отчета по производственной практики (по профилю специальности).

Отчет по производственной практике (по профилю специальности) 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 (по профилю специальности).

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, методы контроля и оценки результатов профессиональных компетенций:

| Результаты (освоенные про- | Основные показатели освое- | Формы контроля и оцен- | | | | |
|--|---|---|--|--|--|--|
| фессиональные компетенции) | ния результата | ки | | | | |
| Организация процесса пригото | фабрикатов для сложной | | | | | |
| | кулинарной продукции | | | | | |
| ПК 1.1 Организовывать подго- | - показатели правильности | Текущий контроль в | | | | |
| товку | организации рабочих мест | форме: | | | | |
| мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; показатели правильности | устного ответа; экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; защита отчета по учебной практике. | | | | |

| | выбора технологического | |
|------------------------------|--|--|
| | 1 | |
| | оборудования и | |
| | производственного | |
| | инвентаря; | |
| | 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; | |
| | | |
| | <u> </u> | |
| | обработки и использования | |
| | пищевых отходов; | |
| | – определение показателей | |
| | режимов хранения полуфаб- | |
| | рикатов из мяса и субпродук- | |
| | TOB. | |
| ПК 1.2 Организовывать подго- | – показатели безопасности, | |
| товку | производственной санитарии | |
| рыбы и приготовление | и личной гигиены при орга- | |
| полуфабрикатов для сложной | низации рабочих мест для | |
| кулинарной продукции | обработки сырья и приготов- | |
| | лении полуфабрикатов в со- | |
| | ответствии с требованиями; | |
| | – показатели эффективной | |
| | эксплуатации технологиче- | |
| | ского оборудования и произ- | |
| | водственного инвентаря; | |
| | – показатели качества рыбы в | |
| | соответствии с видом, кон- | |
| | дицией сырья; | |
| | дициси сырья, | |

| | – показатели правильности | |
|------------------------------|---|--|
| | обработки рыбы с костным и | |
| | хрящевым скелетом; | |
| | – показатели правильности | |
| | приготовления основных по- | |
| | луфабрикатов из рыбы в за- | |
| | висимости от кулинарного | |
| | использования; | |
| | - точность соблюдения ре- | |
| | цептур рыбной котлетной | |
| | массы и полуфабрикатов из | |
| | нее; | |
| | – показатели качества и без- | |
| | опасности основных полу- | |
| | фабрикатов из рыбы; | |
| | – показатели правильности | |
| | обработки и использования | |
| | пищевых отходов; | |
| | - определение показателей | |
| | режима хранения полуфаб- | |
| | рикатов из рыбы. | |
| ПК 1.3 Организовывать подго- | - показатели правильности | |
| товку домашней птицы для | организации рабочих мест | |
| приготовления сложной кули- | для обработки сырья и | |
| нарной продукции | 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 пр | авильности | | | |
|-----------------------------------|------------|--|--|--|
| приготовления | основных | | | |
| полуфабрикатов из домашней | | | | |
| птицы, крол | ика в | | | |
| зависимости от к | улинарного | | | |
| использования; | | | | |
| – показатели ка | чества и | | | |
| безопасности | основных | | | |
| полуфабрикатов | ИЗ | | | |
| субпродуктов, | домашней | | | |
| птицы, кролика; | | | | |
| – показатели пр | | | | |
| обработки и испол | ьзования | | | |
| пищевых отходов; | | | | |
| определение показ | ателей ре- | | | |
| жимов хранения по | олуфабри- | | | |
| катов из субпродуктов. до- | | | | |
| машней птицы, кро | олика. | | | |

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

– показатели правильности организации рабочих мест для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели основных продуктов дополнительных ингредиентов ДЛЯ приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса; показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости кулинарного использования сырья; показатели правильности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; показатели качества И безопасности готовой продукции;

Текущий контроль форме:

- устного ответа;
- экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики;
- защита отчета по учебной практике.

| | – показатели температурного | |
|------------------------------|---|--|
| | режима приготовления, | |
| | отпуска и хранения канапе, | |
| | легких и сложных холодных | |
| | закусок; | |
| | – показатели правильности | |
| | выбора посуды, способа | |
| | сервировки, варианты | |
| | оформления канапе, легких и | |
| | сложных холодных закусок; | |
| | – точность оформления тех- | |
| | нологической документации. | |
| ПК 2.2 Организовывать и про- | – показатели правильности | |
| водить приготовление сложных | организации рабочих мест | |
| холодных блюд из рыбы, мяса | для приготовления сложных | |
| и сельскохозяйственной (до- | холодных блюд из рыбы, мя- | |
| машней) птицы. | са и сельскохозяйственной | |
| | (домашней) птицы в соответ- | |
| | ствии с требованиями без- | |
| | опасности, производственной | |
| | санитарии и личной гигиены; | |
| | – показатели правильности | |
| | использования технологиче- | |
| | ского оборудования и произ- | |
| | водственного инвентаря; | |
| | - показатели качества основ- | |
| | ных продуктов и дополни- | |
| | тельных ингредиентов для | |
| | сложных холодных блюд из | |
| | рыбы, мяса и сельскохозяй- | |
| | ственной (домашней) птицы | |
| | массового спроса; | |
| | – показатели правильности | |
| | обработки основных продук- | |
| | тов и дополнительных ингре- | |
| | диентов в зависимости от ку- | |
| | линарного использования | |
| | сырья; | |
| | показатели правильности | |
| | приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и | |
| | сельскохозяйственной (до- | |
| | машней) птицы; | |
| | – показатели качества и без- | |
| | опасности готовой продук- | |
| | ции; | |
| | – показатели правильности | |
| | подбора гарниров, соусов и | |
| | заправок для отпуска слож- | |
| | ных холодных блюд из рыбы, | |
| | мяса и сельскохозяйственной | |
| | ионновгоиксоложиственной | |

(домашней) птицы массового

| | спроса; | |
|------------------------------|--|---|
| | – показатели температурного | |
| | режима приготовления, от- | |
| | пуска и хранения сложных | |
| | холодных блюд из рыбы, мя- | |
| | са и сельскохозяйственной | |
| | (домашней) птицы; | |
| | показатели правильности | |
| | выбора посуды, способа сер- | |
| | вировки, варианты оформле- | |
| | ния готовой продукции; | |
| | - точность оформления тех- | |
| | нологической документации. | |
| ПК 2.3 Организовывать и про- | показатели правильности | |
| водить приготовление сложных | организации рабочих мест | |
| холодных соусов. | для приготовления сложных | |
| жолодиых соусов. | холодных соусов в соответ- | |
| | ствии с требованиями без- | |
| | опасности, производственной | |
| | санитарии и личной гигиены; | |
| | показатели правильности | |
| | использования технологиче- | |
| | ского оборудования и произ- | |
| | водственного инвентаря; | |
| | показатели качества основ- | |
| | ных продуктов и дополни- | |
| | = - | |
| | тельных ингредиентов для приготовления сложных хо- | |
| | лодных соусов массового | |
| | спроса; | |
| | показатели правильности | |
| | обработки основных продук- | |
| | тов и дополнительных ингре- | |
| | диентов в зависимости от ку- | |
| | линарного использования | |
| | сырья; | |
| | – показатели правильности | |
| | приготовления сложных хо- | |
| | лодных соусов; | |
| | показатели качества и без- | |
| | опасности готовой продук- | |
| | ции; | |
| | – показатели правильности | |
| | подбора гарниров, сложных | |
| | холодных соусов для отпуска | |
| | холодных блюд и закусок | |
| | массового спроса; | |
| | показатели температурного | |
| | режима приготовления, от- | |
| | пуска и хранения сложных | |
| | холодных соусов; | |
| | показатели правильности | |
| | T | I |

| | выбора посуды, способа сер- | |
|------------------------------|---|---|
| | вировки, варианты оформле- | |
| | ния готовой продукции; | |
| | точность оформления технологической документации. | |
| Опганизания пронед | нологической документации. сса приготовления и приготовле | чие спожной |
| | са приготовления и приготовленией кулинарной продукции | CHIE CHOKHOH |
| ПК 3.1 Организовывать и про- | - критерии выбора безопасных | Текущий контроль в |
| водить приготовление сложных | схем организации производ- | форме: |
| супов. | ственного процесса; | 1 1 |
| | критерии выбора технологи- | устного ответа;экспертная оценка в |
| | ческого оборудования и про- | процессе прохождения |
| | изводственного инвентаря; | учебной практики; |
| | – органолептические показате- | |
| | ли качества основных продук- | – защита отчета по учебной практике. |
| | тов и дополнительных ингре- | улсопои практикс. |
| | диентов; | |
| | – критерии выбора способов | |
| | обработки основных продук- | |
| | тов и дополнительных ингре- | |
| | диентов; - критерии рациональности | |
| | выбора технологических схем | |
| | приготовления сложных супов; | |
| | – показатели для проверки со- | |
| | блюдения рецептуры; | |
| | – показатели температурного и | |
| | временного режима при приго- | |
| | товлении, подачи и хранении | |
| | сложных супов; | |
| | показатели качества заправок | |
| | для отдельных супов; | |
| | – показатели качества и без- | |
| | опасности готовой продукции; | |
| | – показатели качества сервировки, оформления и подачи | |
| | ровки, оформления и подачи сложных супов; | |
| | – реквизиты оформления тех- | |
| | нологической документации. | |
| ПК 3.2 Организовывать и про- | – критерии выбора безопасных | |
| водить приготовление сложных | схем организации производ- | |
| горячих соусов. | ственного процесса; | |
| | – критерии выбора технологи- | |
| | ческого оборудования и про- | |
| | изводственного инвентаря; | |
| | – органолептические показате- | |
| | ли качества основных продуктов и пополнительных ингре- | |
| | тов и дополнительных ингредиентов; | |
| | – критерии выбора способов | |
| | обработки основных продук- | |
| | осрасотки основных продук- | |

| | тов и дополнительных ингре- | |
|------------------------------|--|--|
| | диентов; | |
| | показатели рациональности | |
| | выбора технологических схем | |
| | приготовления сложных горя- | |
| | чих соусов; | |
| | – показатели точности соблю- | |
| | дения рецептуры; | |
| | - критерии выбора пищевых | |
| | добавок для приготовления | |
| | сложных горячих соусов и ва- | |
| | рианта их использования; | |
| | – показатели температурного и | |
| | временного режима при приго- | |
| | товлении, подачи и хранении | |
| | сложных горячих соусов; | |
| | – показатели качества и без- | |
| | опасности готовой продукции; | |
| | – критерии выбора варианта | |
| | оформления тарелок и блюд | |
| | сложными горячими соусами; | |
| | – реквизиты оформления тех- | |
| | нологической документации. | |
| ПК 3.3 Организовывать и про- | критерии выбора безопасных | |
| водить приготовление сложных | схем организации производ- | |
| блюд из овощей, грибов и сы- | ственного процесса; | |
| pa. | – критерии выбора технологи- | |
| | ческого оборудования и про- | |
| | изводственного инвентаря; | |
| | – органолептические показате- | |
| | ли качества основных продук- | |
| | тов и дополнительных ингре- | |
| | диентов; | |
| | - критерии выбора способов | |
| | обработки основных продук- | |
| | тов и дополнительных ингре- | |
| | диентов; | |
| | – показатели рациональности | |
| | выбора технологических схем | |
| | приготовления сложных блюд | |
| | из рыбы, нерыбного водного | |
| | сырья, мяса, птицы и дичи; | |
| | – показатели точности соблю- | |
| | дения рецептуры; | |
| | – критерии выбора пищевых | |
| | добавок для приготовления | |
| | сложных блюд из рыбы, не- | |
| | рыбного водного сырья, мяса, | |
| | птицы и дичи; | |
| | – показатели температурного и | |
| | временного режима при приго- | |
| | товлении, подачи и хранении | |
| | | |

| | сложных блюд из рыбы, не- | |
|-------------------------------|---|--|
| | рыбного водного сырья, мяса, | |
| | птицы и дичи; | |
| | – показатели качества и без- | |
| | опасности готовой продукции; | |
| | – критерии выбора варианта | |
| | оформления тарелок и слож- | |
| | ных блюд из рыбы, нерыбного | |
| | водного сырья, мяса, птицы и | |
| | дичи; | |
| | – реквизиты оформления тех- | |
| | нологической документации. | |
| ПК 3.4 Организовывать и про- | критерии выбора безопасных | |
| водить приготовление сложных | схем организации производ- | |
| блюд из рыбы, мяса и сельско- | ственного процесса; | |
| хозяйственной (домашней) | критерии выбора технологи- | |
| птицы. | ческого оборудования и про- | |
| птицы. | изводственного инвентаря; | |
| | – органолептические показате- | |
| | 1 - | |
| | ли качества основных продук- | |
| | тов и дополнительных ингре- | |
| | диентов; | |
| | – критерии выбора способов | |
| | обработки основных продук- | |
| | тов и дополнительных ингре- | |
| | диентов; | |
| | показатели рациональности | |
| | выбора технологических схем | |
| | приготовления сложных блюд | |
| | из рыбы, нерыбного водного | |
| | сырья, мяса, птицы и дичи; | |
| | – показатели точности соблю- | |
| | дения рецептуры; | |
| | – критерии выбора пищевых | |
| | добавок для приготовления | |
| | сложных блюд из рыбы, не- | |
| | рыбного водного сырья, мяса, | |
| | птицы и дичи; | |
| | – показатели температурного и | |
| | временного режима при приго- | |
| | товлении, подачи и хранении | |
| | сложных блюд из рыбы, не- | |
| | рыбного водного сырья, мяса, | |
| | птицы и дичи; | |
| | показатели качества и без- | |
| | опасности готовой продукции; | |
| | – критерии выбора варианта | |
| | оформления тарелок и слож- | |
| | ных блюд из рыбы, нерыбного | |
| | водного сырья, мяса, птицы и | |
| | дичи; | |
| | – реквизиты оформления тех- | |

нологической документации

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

- 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 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.

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

- 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
- показатели правильности
 выбора способов обработки
 основных продуктов и до-

Текущий контроль в форме:

- устного ответа;
- экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики;
- защита отчета по учебной практике.

| - |
|--|
| полнительных ингредиентов; |
| показатели правильности |
| приготовления сложных |
| мучных кондитерских изде- |
| лий и праздничных тортов; |
| показатели правильности |
| приготовления теста для |
| сложных мучных кондитер- |
| ских изделий и праздничных |
| тортов; |
| – показатели правильности |
| приготовления крема и начи- |
| нок для сложных мучных |
| кондитерских изделий и |
| праздничных тортов; |
| показатели температурного |
| режима приготовления, от- |
| пуска и хранения сложных |
| мучных кондитерских изде- |
| лий и праздничных тортов; |
| – показатели правильности |
| выбора посуды, способа по- |
| дачи, варианты оформления |
| готовой продукции; точность |
| оформления технологической |
| |
| документации. |
| показатели правильности |
| организации рабочих мест; |
| показатели правильности |
| выбора технологического |
| оборудования и производ- |
| ственного инвентаря; |
| показатели качества основ- |
| ных продуктов и дополни- |
| тельных ингредиентов для |
| приготовления мелкоштуч- |
| ных кондитерских изделий; |
| |
| – показатели правильности |
| показатели правильности выбора способов обработки |
| - |
| выбора способов обработки |
| выбора способов обработки основных продуктов и до- |
| выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
| выбора способов обработки основных продуктов и до- полнительных ингредиентов; – показатели правильности |
| выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — показатели правильности приготовления мелкоштуч- |
| выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — показатели правильности 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 мел- |
| выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — показатели правильности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; — показатели правильности приготовления теста для мелкоштучных кондитерских из- |
| выбора способов обработки основных продуктов и до- полнительных ингредиентов; — показатели правильности приготовления мелкоштуч- ных кондитерских изделий; — показатели правильности приготовления теста для мелкоштучных кондитерских изделий; |
| 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 теста для мелкоштучных кондитерских изделий; — показатели правильности |
| выбора способов обработки основных продуктов и до- полнительных ингредиентов; — показатели правильности приготовления мелкоштуч- ных кондитерских изделий; — показатели правильности приготовления теста для мелкоштучных кондитерских изделий; |

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

кондитерских изделий;

| | | · |
|--|--|--------------------|
| | – показатели качества и без- | |
| | опасности полуфабрикатов, | |
| | готовой продукции; | |
| | – показатели температурного | |
| | режима приготовления, от- | |
| | пуска и хранения мел- | |
| | коштучных кондитерских из- | |
| | делий; | |
| | показатели правильности вы- | |
| | бора посуды, способа подачи, | |
| | варианты оформления гото- | |
| | вой продукции; точность | |
| | оформления технологической | |
| | | |
| THE A A C | документации. | |
| ПК 4.4 Организовывать и про- | – показатели правильности | |
| водить приготовление сложных | организации рабочих мест; | |
| отделочных полуфабрикатов, | – показатели правильности | |
| использовать их в оформлении. | выбора технологического | |
| | оборудования и производ- | |
| | ственного инвентаря; | |
| | - показатели качества основ- | |
| | ных продуктов и дополни- | |
| | тельных ингредиентов для | |
| | приготовления сложных от- | |
| | делочных полуфабрикатов; | |
| | показатели правильности | |
| | выбора способов обработки | |
| | основных продуктов и до- | |
| | полнительных ингредиентов; | |
| | – показатели правильности | |
| | приготовления сложных от- | |
| | делочных полуфабрикатов; | |
| | – показатели качества и без- | |
| | опасности полуфабрикатов, | |
| | готовой продукции; | |
| | – показатели температурного | |
| | режима приготовления и | |
| | хранения сложных отделоч- | |
| | ных полуфабрикатов; | |
| | | |
| | 1 | |
| | выбора посуды, способа по- | |
| | дачи, варианты оформления | |
| | готовой продукции сложны- | |
| | ми отделочными полуфабри- | |
| | катами; | |
| | - точность оформления тех- | |
| | нологической документации. | |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных | | |
| | лодных и горячих десертов | |
| ПК 5.1 Организовывать и про- | показатели правильности | Текущий контроль в |
| водить приготовление сложных | организации рабочих мест; | |

холодных десертов. – показатели форме: правильности выбора технологического устного ответа; оборудования и производ-- экспертная оценка в ственного инвентаря; процессе прохождения - показатели качества основучебной практики; ных продуктов и дополни-- защита отчета по учебтельных ингредиентов для ной практике. приготовления сложных холодных десертов; 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, сироглазури 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; правильности показатели выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; - точность оформления технологической документации. ПК 5.2 Организовывать и пропоказатели правильности водить приготовление сложных организации рабочих мест; показатели горячих десертов. правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;

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 ингре-

| рячих десертов массового спроса; —показатели качества и безопасности готовой продукции; —показатели правильности приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи сложных горячих десертов; —показатели правильности подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска сложных горячих десертов; —показатели правильности подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска сложных горячих десертов; —показатели правильности подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска сложных горячих десертов; —показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовых сложных горячих десертов; —показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовых сложных горячих десертов; —показатели соответствия разработки разделов планирования остректурных подразделений структурных подражения применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации и жетом денем в процессе прохождения учебой практике. ПК 6.2 Планировать выполнение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных посазатели соответствии с с устаности организации и должностными инструктурими раздачами и функциями подразделении организации и должностными инструктурими раздачами и функциями подразделении организации и должностными инструктурими ра- | | – показатели правильности | |
|---|--|--|--|
| спроса; | | приготовления сложных го- | |
| показатели качества и безопасности готовой продукции; — показатели правильности приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи сложных горячих десертов; — показатели правильности полбора соусов, сиропов, глазури для отпуска сложных горячих десертов; — показатели температурного режима приготовления, отпуска и хравения готовых сложных горячих десертов; — показатели правильности выбора посуль, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; Точность оформления технологической документации. Организации работы структурного подразделения подразделений структурного подразделений структурного подразделений структурных подразделений структурных подразделений структурных правробстви разделоги соответствия плавирования основных показателей деятельности организации методике планирования; — показатели соответствия плавирования и расчета основных показателей деятельности организации и расчета посновных показателей деятельности организации и расчета по сответствии с се целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работы исполнителям в соответствии с сустановленными инструкциями работы исполнителям в соответствии с установленными инструкциями работы исполнителям в соответствии и должностными инструкциями работы и подажделения организации и должностными инструкциями работы и подаждения организации и должностными инструкциями работы и подаждения организации и должностными инструкциями работы и подаждения организации и должностными и должностными и должностными и должностными и должностными и | | - | |
| опасности готовой продукции; — 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 технологической документации. Организация работы структурного подразделения производства. ПК 6.1 Участвовать в планирования показатели соответствия разработка разделодов шланования показатели соответствия призводства. — показатели соответствия производства. — показатели соответствия производства. — показатели соответствия производства происсее прохождения ученого практики; — показатели соответствия ученого ответа; — экспертная оценка в происсее прохождения ученого практики; — применение в практической ситуации экопомических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии се е целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнепие работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнепие работ исполнителями соответствии се установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями работы исполнителями правиными пелями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями работы и должностными инструкциями работы сполными инструкциями работы и должностными инструкциями работы сполными инструкциями работы соответствии и должностными инструкциями работы сполными и должностными инструкциями работы сполными и должностными и | | 1 | |
| ции; — 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 хращения готовых сложных горячих десертов; — показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления тотовой продукции; точность оформления технологической документации. Организации работы структурного подразделения — показатели соответствия планорых дазделов плановых заданий структурных подразделений структурных подразделений структурных подразделений структурных подразделений структурных подразделений структурных планирования основных показателей деятельности организации, — показатели соответствия планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствия планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с с прохождения учебной практике. ПК 6.2 Планировать выполнетиве работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнетиве работ исполнителями. ПК 6.3 Планировать выполнетиве работ исполнителями. ПК 6.4 Планировать выполнетиве работ исполнителями. ПК 6.5 Планировать выполнетиве работ исполнителями. ПК 6.6 принуждения учебной практике. | | | |
| □ показатели правильности приготовления сосусов, сиропов, глазури для подачи сложных горячих десертов; □ показатели правильности полбора 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; точность оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации. Организация работы структурного подразделения ПК 6.1 Участвовать в планировать в разработки разделов планов организации; □ показатели соответствия разработки разделов планов организации; □ показатели соответствия планирования основных показатели соответствия планирования основных показатели детельности организации и жетодов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с сответствии с сответствия с се целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнепислями. ПК 6.2 Планировать выполнепислями. ПК 6.3 Планировать выполнепислями. ПК 6.4 Планировать выполнепислями. ПК 6.5 Планировать выполнепислями подазделенными целями, задачами и функциями подразделения и роженными правания даботы исполнителями. ПК 6.7 Планировать выполнение в практической ситуации в соответствии с с установленными целями, задачами и функциями подразделения и функциями подразделения и предътка подъжнает практики; □ показатели соответствия подачами. ПК 6.8 Планировать выполнение в практической ситуации в соответствии с с установленными целями, задачами и функциями подразделения и функциями подразделения и предътка подъжнает практики; □ показатели соответствия практики; □ применение в практической ситуации в соответствия по учебной практики; □ применение в практической ситуации в соответствия по учебной практики; □ применение в практической ситуации в соответствия по учебной практики; □ практика структурного подразделения практика практика практика практика практика п | | ė * | |
| 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 тотовой продукции; точность оформления технологической документации. Организация работы структурного подразделения ПК 6.1 Участвовать в плапиро— — показатели соответствия разработки разделов плаповых заданий структурных подразделений структурных подразделений структурных плана организации; — показатели соответствия планирования основных показателей деятельности организации методике планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с соответствии | | | |
| 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 готовых сложных горяментации; — показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления технологической документации; — показатели соответствия разработьки разделов плановых показателей производства. — показатели соответствия планировым заданий структурных поразделений структуре планов организации; — показатели соответствия продразделения основных показателей деятельности организации методике планирования; — применение в практической ситуации экономических методов планирования и задачами. — показатели соответствия процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учебной практике. — показатели соответствия процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учебной практике. — показатели соответствия практике. — показатели осответствия практике. — показатели осответствия практике. — показатели осответствия практике. | | приготовления соусов, сиро- | |
| показатели правильности подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска сложных горячих десертов; | | пов, глазури для подачи | |
| 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; точность оформления технологической документации. Тик 6.1 Участвовать в планирования основных показателей производства. — показатели соответствия разработки разделов плановых показателей подразделений структурных подразделений структурных подразделений структурных 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 с с перохождения учебной практике. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования пракоты исполнителями. — показатели соответствия планирования пракоты исполнителями. — показатели соответствия планирования пракоты исполнителями. — показатели соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | | | |
| зури для отпуска сложных горячих десертов; | | ± | |
| горячих десертов; | | | |
| — показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых сложных горячих десертов; — показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления технологической документации. Точность оформления технологической документации. Организация работы структурного подразделения ПК 6.1 Участвовать в планирования показателей производства. — показатели соответствия разработки разделов плановых заданий структурых подразделений структурых подразделений структурых планирования основных показатели соответствия планирования основных показатели соответствия планирования основных показатели соответствия планирования; — применение в практической ситуации методике планирования и расчета основных показателей деятельности организации и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с е целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра | | | |
| режима приготовления, отпуска и хранения готовых сложных горячих десертов; | | | |
| пуска и хранения готовых сложных горячих десертов; — показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации; — показатели соответствия разработки разработки разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структурных показатели соответствия планирования основных показатели соответствия планирования; — показатели соответствия процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учебной практике. — применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями работы инструкциями работы инструкциями работы инструкциями работы инструкциями подразделения организации и должностными инструкциями работы инструкциями работы инструкциями работы инструкциями работы инструкциями подразделения организации и должностными инструкциями работы инструкциями работы инструкциями работы инструкциями подразделения организации и должностными инструкциями работы инструкц | | 1 11 | |
| сложных горячих десертов; — показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации. ТИК 6.1 Участвовать в планировании основных показатели производства. Организация работы структурного подразделения — показатели соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структурных подразделений структурных подразделений структурных подразделений структурных планирования основных показатели соответствия планирования основных показатели деятельности организации методике планирования и расченой практике. — применение в практической ситуации экономических методов планирования и расченой практике. — применение в практической ситуации экономических методов планирования и расченой практике. — показатели соответствия процессе прохождения учебной практике. — показатели соответствия процессе прохождения учебной практике. — показатели соответствия процессе прохождения учебной практике. — показатели осответствия процессе прохождения учебной практике. — показатели соответствия процессе прохождения учебной практике. — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практике. — показатели соответствия процессе прохождения учебной практике. — показатели соответствия процессе прохождения учебной практике. — показатели соответствия процессе прохождения учебной практики; — процессе прохождения учебной практики; — процессе прохождения учебной практики; — окспертными и защита с соответствия процессе прохождения учебной практики; — окспертными и соответствия процессе прохождения учебной практики; — окспертными и структурения (проктыть и структурения) процессе прохождения учебной практи | | * | |
| - показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации. Организация работы структурного подразделения ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показатели разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структурных подразделений структуре планов организации; показатели соответствия планирования основных показатели соответствия планирования; применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с е целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. | | | |
| Вировки, варианты оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации. Организация работы структурного подразделения ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей разработки разделов плановых заданий структурных подразделений планирования подрассе прохождения учебной практики; — применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | | | |
| ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. Организация работы структурного подразделения — показатели соответствия подразделений структурных подразделеными и должностными инструкциями ра- | | выбора посуды, способа сер- | |
| ПК 6.1 Участвовать в планирования показатели подразделения поризводства. — показатели соответствия разработки разработк | | | |
| ПК 6.1 Участвовать в планирования показателей производства. — показатели соответствия разработки разделов плановых показателей производства. — показатели соответствия подразделений структурных подразделений 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. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования планирования работы исполнителями. — показатели соответствия планирования планирования работы исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями. | | ± * | |
| Организация работы структурного подразделения ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. — показатели структурных подразделений структурных подразделений структурных подразделений структуре планов организации; — показатели соответствия планирования основных показателей деятельности организации методике планирования и расчета основных показателей деятельности организации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия по учебной практике. — применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. — показатели соответствия планирования работы исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | | * * | |
| ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. — показатели сответствия 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. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. — показатели соответствия планирования работы исполнителями. — показатели соответствия практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации и соответствии с установлеными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | Опроинзонна | | иолония |
| разработки разделов плановых показателей вых 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. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнение работы исполнителями. | | | |
| производства. Вых 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. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | _ | | |
| 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. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями. — показатели соответствия с установленными целями, задачами, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планиро- | – показатели соответствия | Текущий контроль в |
| 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. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | – показатели соответствия разработки разделов плано- | Текущий контроль в форме: |
| ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования основных показателей деятельности организации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. — показатели соответствия планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планиро- | – показатели соответствия разработки разделов плано- вых заданий структурных | Текущий контроль в форме: — устного ответа; |
| планирования основных по- казателей деятельности орга- низации методике планиро- вания; — применение в практической ситуации экономических ме- тодов планирования и расче- та основных показателей дея- тельности организации в со- ответствии с ее целями и за- дачами. ПК 6.2 Планировать выполне- ние работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы испол- нителям в соответствии с установленными целями, за- дачами и функциями подраз- деления организации и долж- ностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | показатели соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в |
| низации методике планирования; — применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | показатели соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения |
| вания; — применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | показатели соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; показатели соответствия планирования основных по- | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; |
| применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. планирования работы исполнителями. планирования работы исполнителями в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | показатели соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; показатели соответствия планирования основных показателей деятельности орга- | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | показатели соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; показатели соответствия планирования основных показателей деятельности организации методике планиро- | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| тодов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | показатели соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; показатели соответствия планирования основных показателей деятельности организации методике планирования; | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| та основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнение работы исполнителями в соответствия планирования работы исполнителями в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | показатели соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; показатели соответствия планирования основных показателей деятельности организации методике планирования; применение в практической | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| ответствии с ее целями и задачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы исполнителями в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | 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 методим | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| дачами. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.2 Планировать выполнение работы исполнителями. ПЛАНИРОВАНИЯ РАБОТЫ ИСПОЛНИТЕЛЯМИ В СООТВЕТСТВИИ С УСТАНОВЛЕННЫМИ ЦЕЛЯМИ, Задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | 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 расчетодов планирования и расчетов | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| ПК 6.2 Планировать выполне- ние работ исполнителями. — показатели соответствия планирования работы испол- нителям в соответствии с установленными целями, за- дачами и функциями подраз- деления организации и долж- ностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | 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 дея- | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| планирования работы испол- нителям в соответствии с установленными целями, за- дачами и функциями подраз- деления организации и долж- ностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей | 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 со- | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| нителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. | 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. | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. | 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. показатели соответствия | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| дачами и функциями подраз- деления организации и долж- ностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. | 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. показатели соответствия планирования работы испол- | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| деления организации и долж- ностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. | 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. показатели соответствия планирования работы исполнителям в соответствии с | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| ностными инструкциями ра- | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. | 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. показатели соответствия планирования работы исполнителям в соответствии с установленными целями, за- | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. | 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. показатели соответствия планирования работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подраз- | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |
| ботников. | ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. | 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. показатели соответствия планирования работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и долж- | Текущий контроль в форме: — устного ответа; — экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики; — защита отчета по учеб- |

диентов;

| ПИ 6.2 Оправилания поботи | номорожани осожражатия | |
|----------------------------------|---|---|
| ПК 6.3 Организовывать работу | - показатели соответствия | |
| трудового коллектива. | организации работы трудово- | |
| | го коллектива в соответствии | |
| | с планами работы, должност- | |
| | ными инструкциями; | |
| | - определение состава и ко- | |
| | личества необходимых ре- | |
| | сурсов для выполнения рабо- | |
| | ты и плановых заданий ис- | |
| | полнителями в соответствии | |
| | с планами работы; | |
| | показатели соответствия | |
| | демонстрации приемов дело- | |
| | вого и управленческого об- | |
| | щения в соответствии с це- | |
| | лями и задачами подразделе- | |
| TIV 6 4 Veryppe Type Pery Well W | ния организации. | |
| ПК 6.4 Контролировать ход и | – показатели соответствия | |
| оценивать результаты выпол- | использования различных | |
| нения работ исполнителями. | методов контроля работы | |
| | исполнителей (проверка и | |
| | анализ документов, текущее наблюдение за работой, | |
| | <u> </u> | |
| | измерения и др.) в соответствии с методикой | |
| | | |
| | проведения контроля; — принятие управленческого | |
| | решения по повышению ре- | |
| | зультативности работы пред- | |
| | приятия и подразделения в | |
| | соответствии с их целями и | |
| | задачами. | |
| ПК 6.5 Вести утвержденную | показатели соответствия | |
| учетно-отчетную документа- | оформления учетно-отчетной | |
| цию. | документации согласно учет- | |
| Amo. | ной политики организации и | |
| | законодательным актам в об- | |
| | ласти бухгалтерского учета. | |
| Выполнение работ по | о одной или нескольким профе | ссиям рабочих, |
| • | должностям служащих | • |
| ВРП 7.1 Производить механи- | – показатели безопасности | Текущий контроль в |
| ческую кулинарную обработку, | рабочих мест; | форме: |
| нарезку и формовку традици- | – показатели эффективной | — устного ответа; |
| онных видов овощей, грибов, | эксплуатации технологиче- | – устного ответа,– экспертная оценка в |
| плодов, подготовка пряных и | ского оборудования и произ- | - |
| зеленых овощей | водственного инвентаря; | 1 - |
| · | – показатели качества тради- | учебной практики; |
| | ционных видов овощей, гри- | – защита отчета по учеб- |
| | бов, плодов в соответствии с | ной практике. |
| | товароведной характеристи- | |
| | кой; | |
| • | | |

| – показатели ка | ачества обра- |
|-----------------|---------------|
| ботки, нарезки | |
| традиционных в | видов овощей, |
| грибов, плодов | , зелени, ми- |
| нимизирующих | количество |
| отхолов: | |

- показатели качества обработки, нарезки, формовки сырья в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов;
- 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.

ВРП 7.2 Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы

- показатели безопасности,
 производственной санитарии
 и личной гигиены при организации рабочих мест для
 обработки сырья и приготовлении 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 без-

| | опасности основных полу- | |
|------------------------------|---|--|
| | фабрикатов из рыбы; | |
| | – показатели правильности | |
| | обработки и использования | |
| | пищевых отходов; | |
| | – определение показателей | |
| | режима хранения полуфаб- | |
| | рикатов из рыбы. | |
| ВРП 7.3 Производить механи- | - показатели правильности | |
| ческую кулинарную обработку | организации рабочих мест | |
| мяса, субпродуктов, домашней | для обработки сырья и | |
| птицы, кроликов, подготавли- | приготовления | |
| вать полуфабрикаты из них | 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; |
| – показатели правильности |
| обработки и использования |
| пищевых отходов; |
| – определение показателей |
| режимов хранения полуфаб- |
| рикатов из мяса и субпродук- |
| тов. домашней птицы, кроли- |
| ka. |
| – 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 |
| |

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

полуфабрикаты)

| | продукции; | |
|---------------------------------|--|----------|
| | – точность оформления тех- | |
| | нологической документации. | |
| ВРП 7.5 Производить подго- | показатели правильности | |
| товку зерновых продуктов, жи- | организации рабочих мест; | |
| ров, сахара, муки, яиц, молока | показатели правильности | |
| для приготовления и оформ- | использования | |
| лять основные гарниры и блю- | технологического | |
| да из овощей, грибов, круп, бо- | оборудования и | |
| бовых, кукурузы и макаронных | производственного | |
| изделий | 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; | |
| | продукции, – точность оформления тех- | |
| | нологической документации. | |
| ВРП 7.6 Готовить и оформлять | | |
| основные блюда из рыбы, мяса, | – показатели правильности | |
| субпродуктов, домашней пти- | организации рабочих мест; | |
| 1 | – показатели правильности | |
| цы, кролика, яиц, творога | использования технологиче- | |
| | ского оборудования и произ- | |
| | водственного инвентаря; | |
| | показатели качества основ- | <u> </u> |

| ных продуктов и дополни- |
|--|
| тельных ингредиентов для |
| приготовления блюд массо- |
| вого спроса из рыбы, мяса, |
| субпродуктов, домашней |
| субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц и творо- |
| га; |
| показатели правильности |
| обработки основных продук- |
| тов и дополнительных ингре- |
| диентов в зависимости от их |
| кулинарного использования |
| сырья; |
| показатели правильности |
| приготовления основных |
| блюд из рыбы, мясного сы- |
| рья, субпродуктов, домашней |
| птицы, кролика, яиц, творога; |
| – показатели качества и без- |
| опасности готовой продук- |
| ции; |
| показатели правильности |
| подбора соусов и гарниров |
| для отпуска блюд массового |
| спроса из рыбы, мяса, |
| спроса из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней |
| птицы, кролика, яиц, творога; |
| показатели температурного |
| режима приготовления и |
| хранения готовых блюд; |
| показатели правильности |
| выбора посуды, способа сер- |
| вировки, варианты оформле- |
| ния готовой продукции; |
| - точность оформления тех- |
| нологической документации. |

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

- показатели правильности организации рабочих мест для приготовления холодных блюд И закусок соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - показатели правильности использования технологического оборудования И производственного инвентаря; - показатели качества основных продуктов

| | дополнительных | |
|------------------------------|---|---|
| | ингредиентов для | |
| | приготовления бутербродов, | |
| | гастрономических продуктов | |
| | порциями, салатов, | |
| | винегретов, холодных блюд и | |
| | закусок массового спроса; | |
| | – показатели правильности | |
| | обработки основных | |
| | продуктов и дополнительных | |
| | | |
| | ингредиентов в зависимости | |
| | от кулинарного | |
| | использования сырья; | |
| | – 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 тех- | |
| | нологической документации. | |
| ВРП 7.8 Готовить и оформлять | показатели правильности | |
| основные сладкие блюда, | организации рабочих мест; | |
| напитки | – показатели правильности | |
| | выбора технологического | |
| | оборудования и производ- | |
| | ственного инвентаря; | |
| | показатели качества основ- | |
| | | |
| | ных продуктов и дополни- | |
| | тельных ингредиентов для | |
| | приготовления основных | |
| | сладких блюд, напитков; | |
| | – показатели правильности | |
| | обработки основных продук- | |
| | тов и дополнительных ингре- | |
| | диентов; | |
| | – показатели правильности | |
| | приготовления сладких блюд | |
| | | ı |

| _ | | |
|---|---|--|
| | и напитков массового спроса; | |
| | - показатели качества и без- | |
| | опасности готовой продук- | |
| | ции; | |
| | – показатели правильности | |
| | приготовления соусов, сиро- | |
| | пов, глазури для подачи ос- | |
| | новных сладких блюд; | |
| | – показатели правильности | |
| | подбора соусов, сиропов, гла- | |
| | зури для отпуска основных | |
| | сладких блюд; | |
| | – показатели температурного | |
| | режима приготовления, от- | |
| | пуска и хранения готовых | |
| | сладких блюд, напитков; | |
| | – показатели правильности | |
| | выбора посуды, способа сер- | |
| | вировки, варианты оформле- | |
| | | |
| | ния готовой продукции; | |
| | – точность оформления тех- | |
| | нологической документации. | |
| | – показатели правильности | |
| | организации рабочих мест; | |
| 1 | – показатели правильности | |
| | выбора технологического | |
| | оборудования и производ- | |
| | ственного инвентаря; | |
| | - показатели качества основ- | |
| | ных продуктов и дополни- | |
| | тельных ингредиентов для | |
| | приготовления основных | |
| | мучных блюд, мучных и хле- | |
| | бобулочных изделий; | |
| | – показатели правильности | |
| | выбора способов обработки | |
| | основных продуктов и до- | |
| | полнительных ингредиентов; | |
| | – показатели правильности | |
| | приготовления основных | |
| | мучных блюд, мучных и хле- | |
| | бобулочных изделий; | |
| | – показатели правильности | |
| | приготовления теста; | |
| | – показатели правильности | |
| | приготовления фаршей и | |
| | начинок для основных муч- | |
| | ных блюд, мучных и хлебо- | |
| | булочных изделий; | |
| | - показатели качества и без- | |
| | | |
| | опасности полуфабрикатов, готовой продукции; | |

| | – показатели температурного | |
|------------------------------|---|--|
| | режима приготовления, от- | |
| | пуска и хранения мучных | |
| | блюд и изделий; | |
| | – показатели правильности | |
| | выбора посуды, способа по- | |
| | дачи, варианты оформления | |
| | готовой продукции; точность | |
| | | |
| | оформления технологической | |
| DDH 5.10 0 | документации. | |
| ВРП 7.10 Оценивать качество | - показатели правильности | |
| полуфабрикатов, готовых блюд | организации рабочих мест | |
| и изделий | 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 | |
| | V 1 1 | |
| | зависимости от кулинарного | |
| | использования; | |
| | - показатели качества и | |
| | безопасности основных | |
| | полуфабрикатов, готовых | |
| | блюд и изделий; | |
| | - определение показателей | |
| | режимов хранения полуфаб- | |
| | рикатов, готовых блюд и из- | |
| | делий. | |

Формы, методы контроля и оценки результатов общих компетенций:

| Формы, мето | ды контроля и оценки результатов | |
|---|---|---|
| Результаты (освоенные общие | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| компетенции) | | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость | Объяснение сущности и социальной значимости профессии техник- | Экспертная оценка в процессе прохождения |
| своей будущей профессии, проявлять к ней | технолог. Проявление интереса к нормативной | практики. Защита портфолио: |
| устойчивый интерес. | документации | рефлексивный анализ (личный маршрут студента) |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, | Организация собственной деятельности, определение методов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества. Использование методов, форм и средств организации занятий в | Решение ситуационных задач; Экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной |
| оценивать их эффективность и качество. | соответствии с задачами обучения | практике |
| ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, | Оценка использования образовательных технологий и их элементов в соответствии с | Решение ситуационных задач; Экспертная оценка на |
| необходимой для эффективного выполнения | содержанием работы на предприятиях общественного | практических занятиях при выполнении работ |
| профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | питания | по производственной практике |
| ОК 4. Использовать информационно- коммуникационные технологии в | Оценка соблюдения требований к организации занятий в соответствии с СанПиН. | Экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики |
| профессиональной деятельности. | | Экспертная оценка в ходе выполнения ис- следовательской и про- ектной работы студента |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной | Использование информационно- коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности | Экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики Экспертная оценка в |
| деятельности. | | ходе выполнения исследовательской и проектной работы студента |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, | Общение с коллегами, руководством, потребителями | Экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики |
| потребителями. | | Экспертная оценка в ходе выполнения ис- следовательской и про- ектной работы студента |

| | | T |
|---------------------------|--------------------------------|--|
| ОК 7. Брать на себя | | Экспертная оценка на |
| ответственность за работу | работу | практических занятиях, |
| членов команды | | в процессе учебной |
| (подчиненных), результат | | практики |
| выполнения заданий. | | Экспертная оценка в |
| | | ходе выполнения ис- |
| | | следовательской и про- |
| | | ектной работы студента |
| ОК 8. Самостоятельно | Самостоятельное формулирование | Экспертная оценка на |
| определять задачи | задач профессионального и | практических занятиях, |
| профессионального и | личностного развития, занятие | в процессе учебной |
| личностного развития, | самообразованием, осознанное | практики |
| заниматься | планирование повышения | Экспертная оценка в |
| самообразованием, | квалификации. | ходе выполнения ис- |
| осознанно планировать | | следовательской и про- |
| повышение | | ектной работы студента |
| квалификации. | | |
| ОК 9.Ориентироваться в | Умение работать с новым | Экспертная оценка на |
| условиях частой смены | оборудование | практических занятиях, |
| технологий в | | в процессе учебной |
| профессиональной | | практики |
| деятельности. | | Экспертная оценка в |
| | | ходе выполнения ис- |
| | | следовательской и про- |
| | | ектной работы студента |
| | | Экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и про- |

приложение а

Задание на производственную практику (по профилю специальности)

| гр | ФИО обучающегося |
|----------------|---|
| | |
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| | |
| | |
| | название базы практики |
| коволитель пра | - |
| ководитель пра | название базы практики ктики от образовательной организации |
| ководитель пра | - |
| ководитель пра | - |
| | ктики от образовательной организации |
| | ктики от образовательной организации |
| | жтики от образовательной организации |

приложение Б

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



дневник

по (учебной, производственной, преддипломной) практике

| Студент | | |
|----------------|-------------------|--|
| Фантин тап | (Ф.И.О. студента) | |
| Факультет | | |
| Специальность_ | | |
| | | |
| Группа №: | зачетная книжка № | |

Нижнекамск 20____

ПРИЛОЖЕНИЕ 51

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 $\overline{\mu}$ мя, отчество_ Курс Группа Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания Направляется на производственную практику в _____ (наименование предприятия, организации, учреждения) Срок практики с Руководитель практики образовательной OT организации:____ М.Π. Директор колледжа /_____ Подпись Руководитель практики OT (предприятия, организации, учреждения) (должность, фамилия, имя, отчество) МΠ 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__ ΦИО Подпись обучающегося

приложение 63

Дневник прохождения практики

| № п/п | Дата | Описание работ, выполненных обучающимися |
|----------|------|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

приложение в

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

| тике в соответствии с заданием на практи- ку: |
|---|
| 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. |

приложение г

Лист согласования содержания производственной практики (по профилю специальности)

| | название орга | низации, пред | прияти | ія, учреждения | |
|---|---------------|---------------|--------|----------------|-------------------------|
| Содержание | ствует част | вует, соотве | Γ- | | (при необходи- ости) |
| Программа содержания производственной практики (по профилю специальности) по | | | | | |
| Содержание производ- ственной практики (по про- филю специальности) по | | | | | |
| Задание производственной практики (по профилю специальности) по | | | | | |
| Планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по | | | | | |
| Оценочный материал по результатам производственной практики (по профилю специальности) по | | | | | |
| Формы отчетности по результатам производственной практики (по профилю специальности) по | | | | | |
| СОГЛАСОВАНО Руководитель произ | водственной | практики | (по | профилю | специальности) |
| М.П | одпись | | | ФИО |) |

приложение д

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по производственной практики (по профилю специальности)

| 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 руко | водителя практикі |
|--------------|----------------------------|
| | от организации |
| | М.П |
| Ι | Гечать организаци і |

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, санитарноэпидемиологическое 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, разрезают 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 и 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°C согласно фирменный 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 рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания

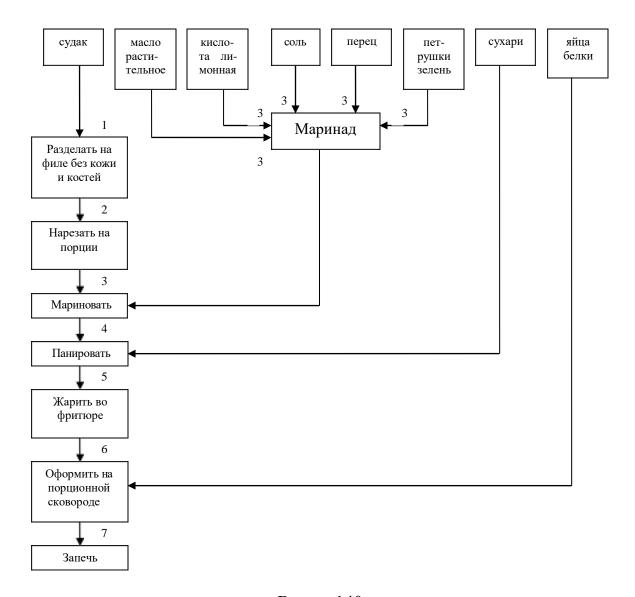
Технологическая карта №1 Наименование блюда Салат-коктейль «Здоровье»

| Наименовани | е сырья, | Mac- | Macca | Mac- | Macca | Технологический процесс из- |
|-----------------|---------------|----------|----------|----------|-------------|-------------------------------|
| пищевых про | дуктов | ca | нетто, | са го- | на <u>2</u> | готовления, оформления и по- |
| | | брут- | Γ. | тово- | пор- | дачи блюда (изделия), условия |
| | | тο, г. | | ГО | ций, | и сроки реализации |
| | | | | про- | кг. | |
| | | | | дукта, | | |
| | | | | Г., КГ. | | |
| Курица | | 119 | 79 | 30 | 0,158 | Технология приготовления: |
| Яблоки | | 29 | 20 | | 0,04 | Приготовленную курицу зали- |
| Апельсины | | 45 | 30 | | 0,06 | вает горячей водой и варят |
| Лимонный сок | | 20 | 20 | | 0,02 | при слабом кипении, перио- |
| Орехи (ядро) | | 10 | 10 | | 0,01 | дически снимая пену. Варе- |
| Петрушка (зеле: | нь) | 3 | 2 | | 0,004 | ную курицу охлаждают, мя- |
| ВЫХОД на 1 | порцию | | 110 | | | коть отделяют, нарезают мел- |
| | | | | | | кими кубиками. Яблоки очи- |
| ВЫХОД на | ВЫХОД на 1 кг | | | | | щают от кожицы, удаляют се- |
| | | | | | | менное гнездо, нарезают со- |
| Инфо | рмация о п | ищевой 1 | ценности | (100 г.) | | ломкой, апельсин – ломтика- |
| | | | | , | | ми, орехи измельчают. |
| Белки, г | Жиры, г | Угл | еводы, г | Калорі | ийность, | Оформление: |
| , | 1 / | | ,,,, | - | кал | Подготовленные продукты |
| 10,3 | 19,6 | | 8,6 | 245,1 | | кладут в фужер поочередно |
| , | , | | , | ,1 | | слоями, поливают лимонным |
| | | | | | | соком. |
| | | | | | | Условия и сроки реализа- |
| | | | | | | пии: |
| | | | | | | не более 30 минут, темпера- |
| | | | | | | тура 10-14°С |

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 ко- | 1 | стол РПС 12/6 |
| 2 | жи | 1 | стол РПС 12/6 |
| 3 | Нарезка на порции | 1 | стол РПС 12/6 |
| 4 | Маринование | 1 | стол РПС 12/6 |
| 5 | Панирование | 1 | фритюрница DF-6L |
| 6 | Жарка во фритюре | 1 | стол РПС 12/6 |
| | Оформление полуфабриката на пор- | | |
| 7 | ционной сковороде | 1 | пароконвектомат |
| | Запекание | | ПКА 6-1/1П |

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