



**Частное образовательное учреждение высшего образова-  
ния  
«Казанский инновационный университет имени В.Г.  
Тимирязова (ИЭУП)»  
КОЛЛЕДЖ**

**УТВЕРЖДАЮ  
Директор НФ КИУ**

 **Т.А.Челнокова**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**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.

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. Тимирязова (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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	59
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	66

## ПРИЛОЖЕНИЯ

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной практики 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**

Учебная практика студентов является составной частью ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

## 1.5 Цели и задачи практики

Учебная практика 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 профессиональных компетенций.

## 1.6 Планируемые результаты учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен получить первичные навыки для последующего освоения профессиональных компетенций, соответствующие профессиональным модулям:

Код	Наименование	
<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>– расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>– организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> </ul>
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul>
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>– принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>– обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>– виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li> <li>– требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>– требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>– способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>– основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>– методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>– технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>– требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</li> </ul>
<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	<b>иметь практический опыт:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>– приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> </ul>
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>– контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>
		<b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для</li> </ul>

	<p>приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– выбрать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– выбрать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</li> <li>– требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</li> <li>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>– правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>– варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и со-</li> </ul>
--	--

		<p>усов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>– варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</li> <li>– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</li> </ul>
<b>ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>



<p>ПК 3.4</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>– классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>– классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>– методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>– правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>– температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>– варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>– правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>– технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>– гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>– технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>– правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>– варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>– традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>– варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>– температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</li> </ul>
--	--	---

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

ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>– применять коммуникативные умения;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к качеству основных продуктов и дополни-</li> </ul>
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	

		<p>тельных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>– требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
<b>ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> </ul>
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>– оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li><b>уметь:</b></li> <li>– органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– оформлять документацию;</li> <li><b>знать:</b></li> <li>– ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>– технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>– варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> <li>– начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>– варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>– сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</li> </ul>
<b>ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения</b>		
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<b>иметь практический опыт:</b> – планирования работы структурного подразделения (бригады);
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	– оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	– принятия управленческих решений; <b>уметь:</b> – рассчитывать выход продукции в ассортименте;
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	– вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать заработную плату; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	– организовывать рабочие места в производственных помещениях; – организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; – оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; <b>знать:</b> – 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 выхода продукции; – порядок оформления табеля учета рабочего времени; – методику расчета заработной платы; – структуру издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей
<b>ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		
ВРП	Производить механиче-	<b>иметь практический опыт:</b>

7.1	скую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей	– 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 7.2	Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы	– подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – приготовление супов и соусов массового спроса; – приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы и кроликов;
ВРП 7.3	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них	– подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса; – приготовление основных сладких блюд и напитков; – приготовление основных мучных изделий. <b>уметь:</b> – органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
ВРП 7.4	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты)	– органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы, кроликов.
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	– органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным изделиям;
ВРП 7.6	Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога	– выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий;
ВРП 7.7	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса	– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
ВРП 7.8	Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки	– оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса. <b>знать:</b>
ВРП 7.9	Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия	– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
ВРП	Оценивать качество полу-	

7.10	фабрикатов, готовых блюд и изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, основные характеристики, пищевая ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и кроликов;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству 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 супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных изделий;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, сельскохозяйственной птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных изделий;</li> <li>– температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, сельскохозяйственной птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных изделий;</li> <li>– правила проведения бракеража готовой продукции;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;</li> <li>– температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
------	------------------------------------	--

### **1.7 Количество часов на освоение программы учебной практики и формы контроля:**

Итоговой формой контроля и оценки учебной практики является комплексный дифференцированный зачет.

<b>Наименование профессионального модуля – вида профессиональной деятельности</b>	<b>Форма контроля</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Количество недель</b>
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	36	1



ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	36	1
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	36	1
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет	36	1
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Дифференцированный зачет	36	1
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения	Дифференцированный зачет	18	1/2
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Дифференцированный зачет	360	10
ИТОГО		558	15,5

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ****ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»****Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики 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 учебной практики ПМ 01

код ПК	Учебная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1. Ознакомление с организацией рабочих мест.	1	концентрированно  Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организует рабочие места по обработке мяса;</li> <li>– организует рабочее место по приготовлению полуфабрикатов из мяса;</li> <li>– знакомится с ассортиментом поступающего мясного сырья;</li> <li>– умеет оценивать качество поступающего сырья из мяса;</li> <li>– умеет работать на технологическом оборудовании, владеет навыками применения производственного инвентаря;</li> <li>– умеет обрабатывать мясо, мясо диких животных;</li> <li>– владеет навыками приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;</li> </ul>
2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.		1	2			
3. Формирование умений оценки качества сырья.		1	2			
4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.		2	3			
5. Владение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.		1	2			
6. Формирование умений обработки мяса диких животных.		2	3			
7. Владение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса.		1	2			

		8. Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из мяса.	2
		9. Оценка условий хранения мясных полуфабрикатов и соблюдение сроков их реализации.	1
1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1. Ознакомление с организацией рабочих мест.	1
		2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	1
		3. Формирование умений оценки качества сырья.	1
		4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для производства полуфабрикатов из рыбы и не рыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции.	2
		5. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	1
		6. Формирование умений обработки рыбы и не рыбных морепродуктов.	2
		7. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов.	2
		8. Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов.	1
		9. Оценка условий хранения рыбных полуфабрикатов и соблюдение сроков их реализации.	1

3	– умеет оценивать качество приготовленных полуфабрикатов, оценивает условия хранения полуфабрикатов.
2	
2	– организует рабочие места по обработке рыбы и не рыбных морепродуктов;
2	– организует рабочее место по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и не рыбных морепродуктов;
3	– знакомится с ассортиментом поступающего рыбного сырья;
2	– умеет оценивать качество поступающего сырья из рыбы и не рыбных морепродуктов;
3	– умеет работать на технологическом оборудовании, владеет навыками применения производственного инвентаря;
3	– умеет обрабатывать рыбу и не рыбное водное сырье;
2	– владеет навыками приготовления полуфабрикатов из рыбы и не рыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции;
2	– умеет оценивать качество приготовленных полуфабрикатов, оценивает условия хранения полуфабрикатов;

1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	1. Ознакомление с организацией рабочих мест.	1			2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организывает рабочие места по обработке птицы, дичи, утиной и гусиной печени;</li> <li>– организывает рабочее место по приготовлению полуфабрикатов птицы, дичи, утиной и гусиной печени;</li> <li>– знакомится с ассортиментом поступающего сырья из птицы, дичи;</li> <li>– умеет оценивать качество поступающего сырья из птицы, дичи;</li> <li>– умеет работать на технологическом оборудовании, владеет навыками применения производственного инвентаря;</li> <li>– умеет обрабатывать птицу, дичь, утиную и гусиную печень;</li> <li>– владеет навыками приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени;</li> <li>– умеет оценивать качество приготовленных полуфабрикатов, оценивает условия хранения полуфабрикатов.</li> </ul>
		2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	1			2	
		3. Формирование умений оценки качества сырья.	1			2	
		4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для производства полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции.	2			3	
		5. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	1			2	
		6. Формирование умений обработки птицы и дичи.	2			3	
		7. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени.	2			3	
		8. Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени.	1			2	
		9. Оценка условий хранения полуфабрикатов и соблюдение сроков их реализации.	1			2	
<b>Итого:</b>		<b>36</b>					

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

**Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

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

## 2.2 Содержание учебной практики ПМ 02

код ПК	Учебная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	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.	1	<i>Концентрировано</i>  Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	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.
2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья для сложной холодной кулинарной продукции.		1	2			
3. Ознакомление с ассортиментом канапе, легких и сложных холодных закусок, вырабатываемых на предприятии.		1	2			
4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для сложной холодной кулинарной продукции.		1	2			

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



дукции.					
3. Ознакомление с ассортиментом блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, вырабатываемых на предприятии.	1			2	<p>производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>– умеет разрабатывать ассортимент блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>– умеет определять качество ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>– умеет оформлять блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>– умеет оценивать качество приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1			2	
5. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	1			2	
6. Формирование умений приготовлению блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1			2	
7. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1			2	
8. Формирование умений по органолептической оценке блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1			2	
9. Оценка условий хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1			2	

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

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

**Итого:**

8. Формирование умений по органолептической оценке сложных холодных соусов.	1
9. Оценка условий хранения полуфабрикатов и готовых сложных холодных соусов и соблюдение сроков их реализации.	1
10. Температурный и санитарный режим приготовления сложных холодных соусов.	1
11. Формирование умений оформления сложных холодных соусов.	2
<b>36</b>	

2
2
2
3

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

**Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

### 2.3 Содержание учебной практики ПМ 03

код ПК	Учебная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	1.Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложных супов.	1	<i>Концентрировано</i>  Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	2	– умеет организовывать рабочие места по приготовлению сложных супов; – знает ассортимент сложных супов; – умеет подбирать оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных супов; – умеет определять качество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов; – умеет оформлять и отпускать сложные супы; – умеет разрабатывать технологические карты для приготовления сложных супов.
		2.Ознакомление с ассортиментом сложных супов.	1		2	
		3.Ознакомление с технологическим оборудование, производственным инвентарем, посудой, используемым для производства сложных супов.	1		2	
		4.Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных супов.	1		2	
		5.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов.	1		2	
		6.Формирование умений приготовления сложных супов.	1		2 3	
		7.Формирование умений оформле-	2		2	

		ния и отпуска сложных супов.	
		8.Приобретение умений составления технологических карт на сложные супы.	1
3.2	<b>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</b>	1.Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложных горячих соусов.	1
		2.Ознакомление с ассортиментом сложных горячих соусов.	1
		3.Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, посудой, используемым для производства сложных горячих соусов.	1
		4.Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих соусов.	1
		5.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.	1
		6.Формирование умений приготовления сложных горячих соусов.	1
		7.Формирование умений оформления и отпуска сложных горячих соусов.	2
		8.Приобретение умений составления технологических карт на сложных горячих соусов.	1
3.3	<b>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>	1.Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1
		2.Ознакомление с ассортиментом сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1

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

		3.Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, посудой, используемым для производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1		2	готовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – умеет определять качество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
		4.Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1		2	– умеет оформлять и отпускать сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – умеет разрабатывать технологические карты для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
		5.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1		2	
		6.Формирование умений приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1		2	
		7.Формирование умений оформления и отпуска сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	2		3	
		8.Приобретение умений составления технологических карт на сложные блюда из овощей, грибов и сыра.	1		2	
3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	1.Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1		2	– умеет организовывать рабочие места по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
		2.Ознакомление с ассортиментом сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1		2	– знает ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – умеет подбирать оборудование и

3.Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, посудой, используемым для производства сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1
4.Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1
5.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1
6.Формирование умений приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1
7.Формирование умений оформления и отпуска сложных супов.	2
8.Приобретение умений составления технологических карт на сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1
<b>Итого:</b>	<b>36</b>

2	производственный инвентарь для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – умеет определять качество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
2	– умеет оформлять и отпускать сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – умеет разрабатывать технологические карты для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
2	
2	
3	
2	



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

**Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

## 2.4 Содержание учебной практики ПМ 04

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

		булочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.			
		5.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2	– умеет готовить сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
		6.Формирование умений приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий их оформления и отделки.	1	2	– умеет разрабатывать технологическую документацию;
		7.Преобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию.	1	2	– умеет подбирать режимы выпечки, реализации хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
		8.Формирование умений выбора режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2	
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	– умеет организовывать рабочие места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
		2.Ознакомление с ассортиментом выпускаемых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	1	2	– знает ассортимент выпускаемых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
		3.Ознакомление с технологическим оборудованием, производ-	1	2	

	ственным инвентарем, посудой используемым для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
	4. Формирование умений безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	1
	5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	1
	6. Формирование умений приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	1
	7. Преобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию.	1
	8. Формирование умений выбора режимов выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	2
	9. Формирование умений по приготовлению сложных отделоч-	1

	– владеет навыками безопасной эксплуатации технологическим оборудованием и производственным инвентарем;
2	– умеет оценивать качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
2	– умеет готовить сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
2	– умеет разрабатывать технологическую документацию;
2	– умеет подбирать режимы выпечки, реализации хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3	
2	

		ных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий.	
4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	1. Ознакомление с организацией рабочих мест по производству мелкоштучных кондитерских изделий.	1
		2. Ознакомление с ассортиментом выпускаемых мелкоштучных кондитерских изделий.	1
		3. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, посудой используемым для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	1
		4. Формирование умений безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.	1
		5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	1
		6. Формирование умений приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	1
		7. Преобретение умений составления технологических карт на	2

2	– умеет организовывать рабочие места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;
2	– знает ассортимент выпускаемых мелкоштучных кондитерских изделий;
2	– владеет навыками безопасной эксплуатации технологическим оборудованием и производственным инвентарем;
2	– умеет оценивать качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;
2	– умеет готовить мелкоштучных кондитерских изделий;
2	– умеет разрабатывать технологическую документацию;
2	– умеет подбирать режимы выпечки, реализации хранения мелкоштучных кондитерских изделий.
3	

		выпускаемую продукцию.				
		8.Формирование умений выбора режимов выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий.	1		2	
4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	1.Ознакомление с организацией рабочих мест по производству сложных отделочных полуфабрикатов, используемых при оформлении кондитерских изделий.	1		2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет организовывать рабочие места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– знает ассортимент выпускаемых сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– владеет навыками безопасной эксплуатации технологическим оборудованием и производственным инвентарем;</li> <li>– умеет оценивать качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– умеет готовить сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– умеет разрабатывать технологическую документацию;</li> <li>– умеет подбирать режи-</li> </ul>
		2.Ознакомление с ассортиментом выпускаемых сложных отделочных полуфабрикатов.	1		2	
		3.Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, посудой, используемой для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	1		2	
		4. Формирование умений безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.	1		2	
		5.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления СЛОЖНЫХ отделочных полуфабрикатов.	1		2	

	6.Формирование умений оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	1	2	мы выпечки, реализации хранения сложных отделочных полуфабрикатов.
	7.Преобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию.	2	3	
	8.Формирование умений выбора режимов приготовления, хранения сложных отделочных полуфабрикатов.	1	2	
	<b>Итого:</b>	<b>36</b>		

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

**Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов



## 2.5 Содержание учебной практики ПМ 05

код ПК	Учебная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения 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	<i>концентрировано</i>  Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	3	– умеет организовывать рабочее место по приготовлению холодных десертов; – имеет навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов; – знает ассортимент сложных холодных десертов; – знает методы приготовления сложных холодных десертов; – знает варианты сочета-
		2.Ознакомление с технологическим оборудование, инвентарем, посудой используемой для приготовления холодных десертов.	2		3	
		3.Формирование навыков безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов.	2		3	
		4.Ознакомление с ассортиментом сложных холодных десертов.	2		3	
		5.Ознакомление с методами приготовления сложных холод-	2		3	

		ных десертов.	
		6. Ознакомление с вариантами сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	2
		7. Ознакомление с ассортиментом начинок, соусов, глазурей для отделки холодных десертов.	2
		8. Формирование умений оформления и техники декорирования сложных холодных десертов.	2
		9. Формирование умений сервировки и подачи сложных холодных десертов.	2
		10. Формирование умений оценки качества и безопасности сложных холодных десертов.	2
		11. Формирование умений разработки технологической документации для сложных холодных десертов.	2
5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	1. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению горячих десертов.	2
		2. Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, посудой используемой для приготовления горячих десертов.	2

		ния основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
	3	– знает ассортимент начинок, соусов, глазурей и умеет их применять для отделки холодных десертов;
	3	– умеет оформлять и декорировать сложные холодные десерты;
	3	– умеет сервировать и подавать сложные холодные десерты;
	3	– умеет оценивать качество и безопасность сложных холодных десертов;
	3	– умеет оформлять технологическую документацию на сложные холодные десерты.
	3	– умеет организовывать рабочее место по приготовлению горячих десертов;
	3	– имеет навыки безопасной эксплуатации технологического оборудова-

3.Формирование навыков безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов.	2
4.Ознакомление с ассортиментом сложных горячих десертов.	1
5.Ознакомление с методами приготовления сложных горячих десертов.	1
6. Ознакомление с вариантами сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	1
7.Ознакомление с ассортиментом начинок, соусов, глазурей для отделки сложных горячих десертов.	1
8.Формирование умений оформления и техники декорирования сложных горячих десертов.	1
9.Формирование умений сервировки и подачи сложных горячих десертов.	1
10.формирование умений оценки качества и безопасности сложных горячих десертов	1
11.формирование умений разра-	1

3	ния и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов; – знает ассортимент сложных горячих десертов;
2	– знает методы приготовления сложных горячих десертов;
2	– знает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
2	– знает ассортимент начинок, соусов, глазурей и умеет их применять для отделки горячих десертов;
2	– умеет оформлять и декорировать сложные горячие десерты;
2	– умеет сервировать и подавать сложные горячие десерты;
2	– умеет оценивать качество и безопасность сложных горячих десертов;
2	– умеет оформлять тех-

	ботки технологической документации для сложных горячих десертов.	
<b>Итого:</b>		<b>36</b>

	нологическую документацию на сложные горячие десерты.

## **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

### **Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики 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 Содержание учебной практики ПМ 06

код ПК	производственной практики (по профилю специальности)							
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения 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	<i>концентрировано</i>	Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	2	– рассчитывать выход продукции в ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать заработную плату; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	
		2.Соответствие планирования основных показателей деятельности организации методике планирования.	1					2
		3.Применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами.	2					2
6.2	Планировать выполнение работ исполнителям	1.Планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными	2		2	– организовывать рабочие места в производственных помещениях.		

		инструкциями работников.	
6.3	Организовать работу трудового коллектива	1. Организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями.	2
		2. Определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями в соответствии с планами работы.	2
		3. Демонстрация приемов делового и управленческого общения в соответствии с целями и задачами подразделения организации.	2
6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	1. Использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.) в соответствии с методикой проведения контроля.	2
		2. Принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения в соответствии с их целями и задачами.	2
6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	1. Оформление учетно-отчетной документации согласно учетной политики организации и законодательным актам в области бухгалтерского учета.	2
<b>Итого:</b>			<b>18</b>

и РТ		
Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	2	– организовывать работу коллектива исполнителей.
	2	
	2	
Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	3	– разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.
	2	
Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	2	– оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

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

**Результаты освоения программы учебной практики**

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
ВРП7.10	Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий



## 2.7 Содержание учебной практики ПМ 07

код ВРП	Учебная практика						
	Наименование ВРП	Виды работ, обеспечивающих формирование ВРП	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ВРП	
1	2	3	4	5	6	7	
7.1	Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей	1.Ознакомление с организацией работы овощного цеха, технологическим оборудование, инвентарем.	4	<i>концентрированно</i>  Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	2	– умеет организовать рабочее место для механической кулинарной обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, плодов; готовить пряные и зеленые овощи; – владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; – умеет производить механическую кулинарную обработку традиционных видов ово-	
		2.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4				2
		3.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	4				2
		4.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.	4				2
		5.Ознакомление с организацией рабочих мест.	4				2
		6. Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зеленых овощей.	4				2

		7.Простая нарезка картофеля, корнеплодов, луковых и капустных овощей.	4
		8.Отработка технике нарезки овощей.	4
		9.Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.	2
		10.Изучение условий из хранения и соблюдения сроков реализации.	2
<b>Итого: 36</b>			
7.2	Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы	1.Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудование, инвентарем.	4
		2.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4
		3.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	4
		4.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.	4
		5.Ознакомление с организацией	4

		2	щей, грибов, плодов; – умеет производить простую нарезку картофеля, корнеплодов, луковых и капустных овощей; владеет техникой нарезки овощей;
		2	– умеет оценивать качество изготавливаемых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов;
		2	– знает условия хранения овощных полуфабрикатов и сроки их реализации.
	Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	2	– умеет организовать рабочее место для механической кулинарной обработке, рыбы осетровых пород;
		2	– владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		2	– знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья;
		2	– умеет производить механи-

		рабочих мест.	
		6.Механическая кулинарная обработка рыбы осетровых пород.	4
		7.Техника нарезки полуфабрикатов из рыбы осетровых пород.	4
		8.Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы осетровых пород.	4
		9.Изучение условий из хранения и соблюдения сроков реализации.	4
<b>Итого: 36</b>			
7.3	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них	1.Ознакомление с организацией работы мясного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем.	4
		2.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4
		3.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	4
		4.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.	4
		5.Ознакомление с организацией рабочих мест.	4
		6. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов.	4
		7.Техника нарезки полуфабрикатов из мяса, субпродуктов,	4

		ческую кулинарную обработку рыбы осетровых пород; – владеет техникой нарезки полуфабрикатов из рыбы осетровых пород; – умеет оценивать качество изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы осетровых пород; – знает условия хранения рыбы осетровых пород.
	2	
	2	
	2	
	2	
	2	– умеет организовать рабочее место для механической кулинарной обработке, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
	2	– владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	2	– знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья;
	2	– умеет производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
	2	– владеет техникой нарезки полуфабрикатов из мяса,

	домашней птицы, кроликов.				
	8. Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов.	4	2		субпродуктов, домашней птицы, кроликов; – умеет оценивать качество изготавливаемых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
	9. Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации.	4	2		– знает условия хранения мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов.
	<b>Итого: 36</b>				
7.4	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты)				
	1. Ознакомление с организацией работы горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем.	4	3		– умеет организовать рабочее место для приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов);
	2. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	2		– владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	3. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	4	2	Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	– знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья;
	4. Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.	4	2		– владеет техникой нарезки полуфабрикатов для бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов).
	5. Ознакомление с организацией рабочих мест.	4	2		
	6. Ознакомление с ассортиментом бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов).	4	2		
	7. Технология приготовления бульонов, отваров, супов и со-	4			

		усов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов).	
		8. Оценка качества изготавливаемых бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов).	4
		9. Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации.	4
<b>Итого: 36</b>			
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	1. Ознакомление с организацией работы складских помещений.	4
		2. Владение навыками безопасной эксплуатации тары.	4
		3. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	4
		4. Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.	4
		5. Ознакомление с организацией рабочих мест.	4
		6. Ознакомление с ассортиментом зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.	4

		– умеет оценивать качество изготавливаемых бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов);
	2	– знает условия хранения бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов).
	2	
	2	– умеет организовать рабочее место для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;
	2	– владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	3	– знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья;
	3	– умеет оценивать качество зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять

		7.Технология приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.	4
		8.Оценка качества изготавливаемых зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.	4
		9.Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации.	4
<b>Итого: 36</b>			
7.6	Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога	1.Ознакомление с организацией работы горячего цеха.	4
		2.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4
		3.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	4
		4.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.	4
		5.Ознакомление с организацией рабочих мест.	4
		6. Ознакомление с ассортиментом основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней	4

	2	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.
	2	
	2	
	2	– умеет организовать рабочее место для приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога;
	2	– владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	2	– знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья;
	3	– умеет оценивать качество основных блюд из рыбы, мя-
	2	

7.7	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса	птицы, кролика, яиц, творога.			Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ		са, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; – знает условия хранения основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.
		7.Технология приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.	4	2			
		8.Оценка качества изготавливаемых основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.	4	2			
		9.Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации.	4	2			
		<b>Итого: 36</b>					
		1.Ознакомление с организацией работы холодного цеха.	4	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 продуктов; – знает условия хранения бутербродов и гастрономических продуктов.	
		2.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	2			
		3.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	4	2			
		4.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.	4	2			
		5.Ознакомление с организацией рабочих мест.	4	2			
	6.Ознакомление с ассортиментом бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	4	2				
	7.Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.	4	2				
	8.Оценка качества изготавливаемых основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.	4	2				

7.8	Готовить и оформлять основные сладкие блюда. Напитки	мых бутербродов и гастрономических продуктов.			2		
		9.Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации.	4		2		
		<b>Итого: 36</b>					
		1.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ	2	– умеет организовать рабочее место для приготовления сладких блюд, напитков; – владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря – знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья; – умеет оценивать качество сырья; – 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 сладких блюд, напитков;	
		2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	4		2		
		3.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.	4		2		
		4.Ознакомление с организацией рабочих мест.	4		2		
		5. Ознакомление с основными сладкими блюдами. Напитками.	4		2		
		6.Технология приготовления сладких блюд. Напитков.	4		2		
		7.Оценка качества сладких блюд, напитков.	6		3		
		8.Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации.	6		3		



7.9

Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия

<b>Итого: 36</b>	
1.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	4
2. Ознакомление с организацией работы мучного цеха.	4
3.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.	4
4.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.	4
5.Ознакомление с организацией рабочих мест.	4
6. Ознакомление с технологией мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.	4
7.Технология приготовления мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.	4
8.Оценка качества мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.	4
9.Изучение условий хранения и соблюдения сроков реализации.	4

Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ

	– знает условия хранения сладких блюд, напитков.
2	– умеет организовать рабочее место для приготовления мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий;
2	– владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
2	– знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья;
2	- умеет оценивать качество сырья;
2	– умеет организовать рабочее место для приготовления мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий;
2	– владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
2	– знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья;
	– умеет оценивать качество мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий;

7.10	Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий					
		<b>Итого: 36</b>				
		1.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	9			
		2.Освоение навыков оценки качества сырья по стандарту.	9			
		3.ознакомление с организацией рабочих мест.	9			
	4.Оценка качества полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.	9				
<b>Итого:</b>		<b>360</b>				
				Предприятия общественного питания г. Нижнекамска и РТ		
					– знает условия хранения мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.	
			3		– умеет организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов, готовых блюд и изделий;	
			3		– владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
			3		– знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья	
			3		– умеет оценивать качество сырья;	
			3		– владеет навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
			3		– знает ассортимент поступающего сырья и владеет навыками оценки качества сырья;	
			3		– умеет оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.	

## **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **3.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

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

### **3.2 Реализация программы учебной практики**

Предполагает наличие договоров с базовыми предприятиями:

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

Организация – база практики должна отвечать следующим требованиям:

- иметь высокий уровень управления и организации производства;
- иметь соответствующую информационную, законодательную и нормативно-правовую базу, инструктивный материал по направлениям деятельности;

– иметь материально-техническую базу, позволяющую обеспечить проведение практики студентов в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования. Предприятие должно быть оснащено современным торгово-технологическим оборудованием:

- универсальными кухонными машинами;
- сортировочно-калибровочным оборудованием;
- моечным оборудованием;
- очистительным оборудованием;
- измельчительным оборудование (размолочными машинами и механизмами, машинами и механизмами для получения пюреобразных продуктов, оборудованием для нарезания плодов и овощей, машинами для измель-

чения и нарезания мяса и рыбы, машинами для нарезания продуктов на ломтики);

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

### 3.3 Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

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

#### Дополнительная литература:

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

А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449530>

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

## ПМ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Основная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>

**Дополнительная литература:**

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

## ПМ 3 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Основная литература:

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

ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа:

<https://new.znaniium.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.znaniium.com/catalog/product/1091181>
4. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932996>

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

#### **Основная литература:**

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

### Дополнительная литература:

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

## ПМ 6 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

### Основная литература:

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

### Дополнительная литература:

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



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

### Основная литература:

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438611>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>
3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934353>

### Дополнительная литература:

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



## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Отчет включает:

- задание на учебную практику;
- дневник с направлением на учебную практику;
- характеристику профессиональной деятельности;
- лист согласования;
- аттестационный лист;
- текст отчета по учебной практике.

Отчет по учебной практике 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 по учебной практике.

Формы и методы контроля и оценка результатов обучения должны позволить проверять у обучающихся формирование умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной специальности.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели освоения результата	Формы контроля и оценки
<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		
ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</li> <li>- показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устного ответа;</li> <li>– экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики;</li> <li>– защита отчета по учебной практике.</li> </ul>

	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели качества мяса, субпродуктов;</li> <li>– показатели правильности подготовки туш мяса к разделке;</li> <li>– точность соблюдения схем кулинарной разделки туш;</li> <li>– показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из мяса в зависимости от кулинарного использования;</li> <li>– точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них;</li> <li>– показатели правильности обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования;</li> <li>– показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;</li> <li>– показатели правильности обработки и использования пищевых отходов;</li> <li>– определение показателей режимов хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.</li> </ul>	
<p>ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями;</li> <li>– показатели эффективной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– показатели качества рыбы в соответствии с видом, кондицией сырья;</li> <li>– показатели правильности обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от кулинарного использования;</li> <li>– точность соблюдения рецептур рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;</li> <li>– показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>– показатели правильности обработки и использования пищевых отходов;</li> <li>– определение показателей режима хранения полуфабрикатов из рыбы.</li> </ul>	
<p>ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</li> <li>- показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- показатели качества субпродуктов, домашней птицы, кроликов;</li> <li>- точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них;</li> <li>- показатели правильности обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования;</li> <li>- точность соблюдения схем механической обработки домашней птицы, кролика;</li> <li>- показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из домашней</li> </ul>	

	<p>птицы, кролика в зависимости от кулинарного использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из субпродуктов, домашней птицы, кролика;</li> <li>– показатели правильности обработки и использования пищевых отходов;</li> </ul> <p>определение показателей режимов хранения полуфабрикатов из субпродуктов. домашней птицы, кролика.</p>	
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b></p>		
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели правильности организации рабочих мест для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</li> <li>– показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса;</li> <li>– показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья;</li> <li>– показатели правильности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>– показатели качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения канапе,</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устного ответа;</li> <li>– экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики;</li> <li>– защита отчета по учебной практике.</li> </ul>

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

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



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

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

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

<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели правильности организации рабочих мест;</li> <li>– показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных блюд, мучных и сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– показатели правильности выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– показатели правильности приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– показатели правильности приготовления теста;</li> <li>– показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– показатели правильности выбора посуды, способа подачи, варианты оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устного ответа;</li> <li>– экспертная оценка в процессе прохождения учебной практики;</li> <li>– защита отчета по учебной практике.</li> </ul>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели правильности организации рабочих мест;</li> <li>– показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>– показатели правильности выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– показатели правильности приготовления сложных</li> </ul>	

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

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

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

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



	установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями работников.	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели соответствия организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями;</li> <li>– определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями в соответствии с планами работы;</li> <li>– показатели соответствия демонстрации приемов делового и управленческого общения в соответствии с целями и задачами подразделения организации.</li> </ul>	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели соответствия использования различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.) в соответствии с методикой проведения контроля;</li> <li>– принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения в соответствии с их целями и задачами.</li> </ul>	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	– показатели соответствия оформления учетно-отчетной документации согласно учетной политики организации и законодательным актам в области бухгалтерского учета.	
<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		
ВРП 7.1. Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели безопасности рабочих мест;</li> <li>– показатели эффективной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устного ответа;</li> <li>– экспертная оценка в процессе прохождения учебной практи-</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели качества традиционных видов овощей, грибов, плодов в соответствии с товароведной характеристикой;</li> <li>– показатели качества обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени, минимизирующих количество отходов;</li> <li>– показатели качества обработки, нарезки, формовки сырья в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов;</li> <li>– точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов;</li> <li>– показатели качества и безопасности полуфабрикатов и традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени;</li> <li>– показатели климатического режима хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени.</li> </ul>	<p>ки;</p> <p>– защита отчета по учебной практике.</p>
<p>ВРП 7.2. Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями;</li> <li>– показатели эффективной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– показатели качества рыбы в соответствии с видом, кондицией сырья;</li> <li>– показатели правильности обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом;</li> <li>– показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от кулинарного использования;</li> </ul>	

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

	<p>механической обработки домашней птицы, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика в зависимости от кулинарного использования;</li> <li>– показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, кролика;</li> <li>– показатели правильности обработки и использования пищевых отходов;</li> <li>– определение показателей режимов хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, кролика.</li> </ul>	
<p>ВРП 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели правильности организации рабочих мест;</li> <li>– показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса;</li> <li>– показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– показатели правильности приготовления основных бульонов, отваров, супов и соусов (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов);</li> <li>– показатели качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения бульонов,</li> </ul>	

	<p>отваров, супов и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции;</li> <li>– точность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели правильности организации рабочих мест;</li> <li>– показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– показатели качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока и др. продуктов в соответствии с характеристикой сырья;</li> <li>– показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– показатели правильности приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</li> <li>– показатели качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– показатели соусов для отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;</li> <li>– показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров;</li> <li>– показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции;</li> <li>– точность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p>ВРП 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели правильности организации рабочих мест;</li> </ul>	

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

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

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



	<p>ных блюд, мучных и хлебо-булочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели качества и безопасности полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>– показатели температурного режима приготовления, отпуса и хранения мучных блюд и изделий;</li> <li>– показатели правильности выбора посуды, способа подачи, варианты оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p>ВРП 7.10. Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</li> <li>- показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- показатели качества полуфабрикатов, готовых блюд и изделий;</li> <li>- показатели правильности подготовки полуфабрикатов, готовых блюд и изделий;</li> <li>- показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного использования;</li> <li>- показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов, готовых блюд и изделий;</li> <li>- определение показателей режимов хранения полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.</li> </ul>	



## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

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

Колледж



### ДНЕВНИК

по (учебной, производственной, преддипломной)  
практике

Студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Факультет \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Группа №: \_\_\_\_\_ зачетная книжка № \_\_\_\_\_

Нижнекамск 20\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б1

### Памятка

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б2

Направление на практику

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя, \_\_\_\_\_

отчество \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_ Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Направляется на производственную практику в \_\_\_\_\_

(наименование предприятия, организации, учреждения)

Срок практики с \_\_\_\_\_

г. по \_\_\_\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_

практики \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_

образовательной \_\_\_\_\_

организации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

М.П. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Подпись

Директор колледжа / \_\_\_\_\_

Руководитель практики от (предприятия, организации, учреждения)

\_\_\_\_\_

(должность, фамилия, имя, отчество)

МП

\_\_\_\_\_  
Подпись

Прибытие на практику \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Убытие с практики \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

Инструктаж провел руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Подпись ФИО

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

Подпись  
обучающегося

ФИО



## ПРИЛОЖЕНИЕ В

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

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

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

\_\_\_\_\_

*освоены/ не освоены*

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

\_\_\_\_\_

*отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно*

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

\_\_\_\_\_

*название образовательной организации*

М.П.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
ФИО



## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### Лист согласования содержания учебной практики по

название организации, предприятия, учреждения

Содержание	Соответствие требованиям (соответствует, соответствует частично, не соответствует)	Пояснения (при необходимости)
Программа учебной практики по		
Содержание учебной практики по		
Задание на учебную практику по		
Планируемые результаты учебной практики по		
Оценочный материал по результатам учебной практики по		
Формы отчетности по результатам учебной практики		

СОГЛАСОВАНО

Руководитель учебной практики по \_\_\_\_\_

М.П. \_\_\_\_\_

подпись

ФИО \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Д

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по учебной практике

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

#### Виды и качество выполнения работ

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

Подпись руководителя практики  
от организации

\_\_\_\_\_

М.П.  
Печать организации

## ПРИЛОЖЕНИЕ Е

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО «            »

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., дата

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Сандвич с рыбой, сыром ананасом

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

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

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булочки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата «Айсберг», ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булочки 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 фирменным стандартам компании.

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

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1 Органолептические показатели качества:

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

Цвет – характерный для рецептурных компонентов

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

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

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход- 200 г)

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

Ответственный за оформление ТТК в кафе \_\_\_\_\_

Зав. производством кафе \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Наименование организации и предприятия кафе «Ариба пицца»

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

Технологическая карта №1

Наименование блюда Салат-коктейль «Здоровье»

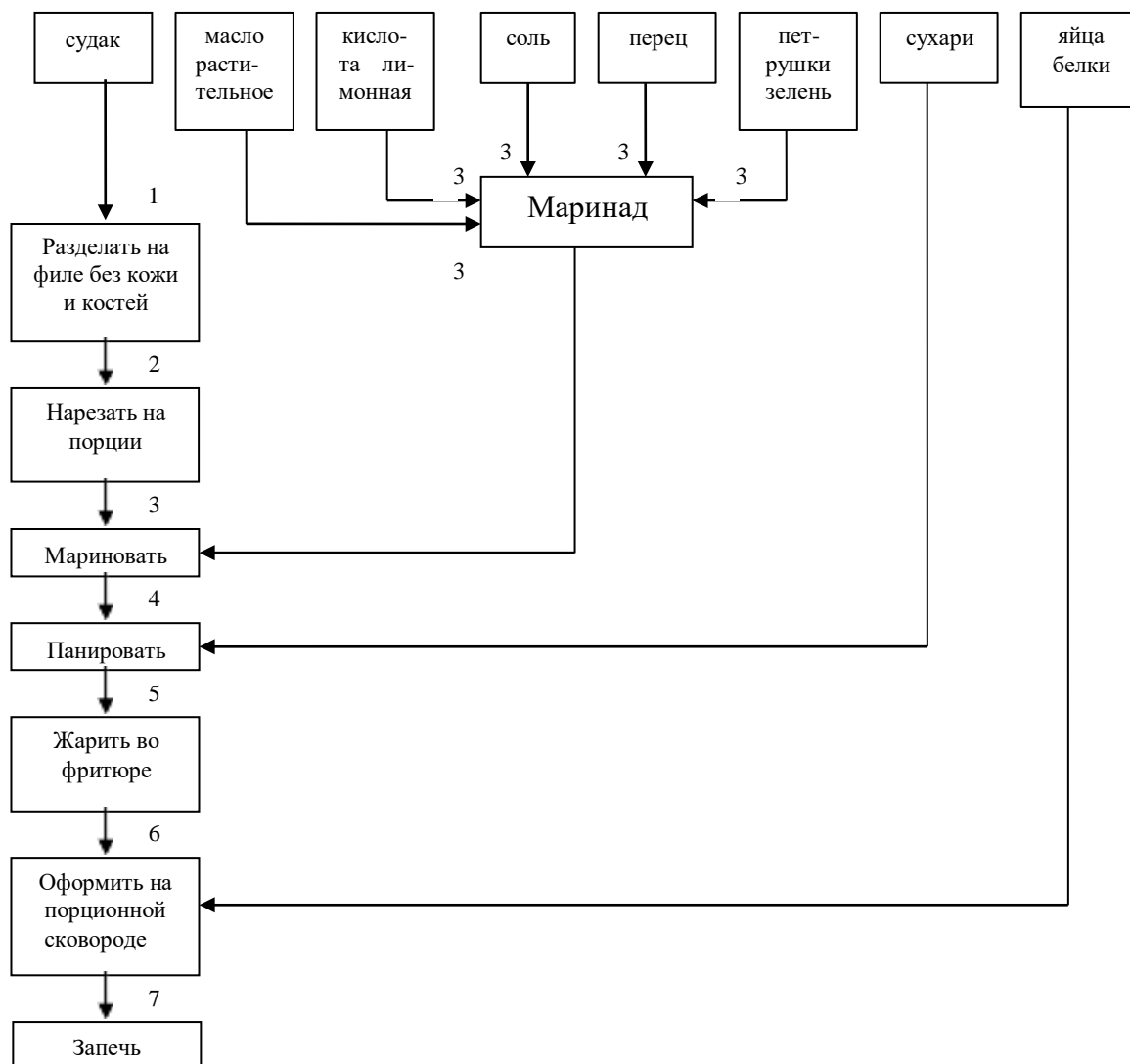
Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.	Масса готового продукта, г., кг.	Масса на 2 порций, кг.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Курица	119	79	30	0,158	
Яблоки	29	20		0,04	
Апельсины	45	30		0,06	
Лимонный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

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

Калькулятор, технолог (при наличии)

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### Технологическая схема



Выход 140 г

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

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