

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

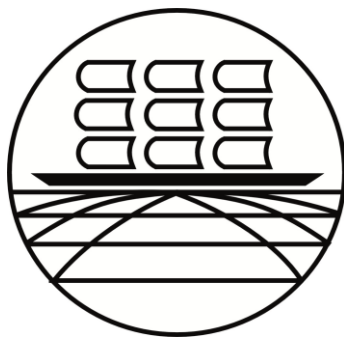
**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко  
(подпись)

«31» августа 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**  
Методической комиссии преподавателей  
дисциплин профессионального цикла спе-  
циальностей отделения Промышленное  
рыболовство

Председатель МК  
Обносов В.А.

Протокол от «29» мая 2019 г.

**Разработано**  
на основе ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 Технология продукции обществен-  
ного питания, утвержденного приказом Ми-  
нистерства образования и науки РФ № 384 от  
22 апреля 2014г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения про-  
мышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты  
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного ры-  
боловства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»  
внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский  
строительный колледж имени Н.Е. Момота"

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП

**Лист изменений, вносимых в РП**

По преддипломной практике

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## **1. Паспорт рабочей программы преддипломной практики**

### **1.1 Область применения рабочей программы.**

**Рабочая программа преддипломной практики** составлена в соответствии с

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения.
- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 ФЗ;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013 № 291;
- Уставом ФГБОУ ВО «МГТУ»;
- Положением о «Мурманском морском рыбопромышленном колледже имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»;
- Требованиями ФГОС СПО по разным специальностям.

Рабочая программа преддипломной практики – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО (базовой подготовки).

### **1.2. Цели и задачи практики**

В ходе освоения преддипломной практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт по видам профессиональной деятельности:**

- ПО1 организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов для сложных блюд;
- ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ПО3 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- ПО4 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ПО5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.
- ПО6 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- ПО7 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ПО8 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ПО9 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- ПО10 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.
- ПО11 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ПО12 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ПО13 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

ПО14 разработки ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО15 организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО16 контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО17 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО18 планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПО19 оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПО20 принятия управленческих решений.

**уметь:**

У1 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для сложных блюд;

У2 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У3 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У4 проводить расчеты по формулам;

У5 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

У6 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У7 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

У8 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

У9 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У10 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У11 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

У12 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

У13 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У14 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У15 оформлять документацию;

У16 рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У17 вести табель учета рабочего времени работников;

У18 организовывать работу коллектива исполнителей;

У19 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У20 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

**знать:**

З1 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- 32 требования к качеству овощей, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- 33 требования к безопасности хранения овощей, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- 34 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- 35 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов овощей, из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- 36 способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 37 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- 38 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- 39 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 310 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 311 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;
- 312 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- 313 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- 314 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- 315 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- 316 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 317 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 318 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 319 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 320 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 321 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- 322 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 323 организацию технологического процесса приготовления сложных блюд из творога и яиц;
- 324 ассортимент блюд из яиц и творога, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога;
- 325 технологию приготовления горячих напитков.
- 326 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 327 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- 328 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 329 температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 330 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 331 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 332 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- 333 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- 334 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- 335 варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- 336 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- 337 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- 338 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- 339 основные приемы организации работы исполнителей;
- 340 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- 341 дисциплинарные процедуры в организации;
- 342 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- 343 формы документов, порядок их заполнения;
- 344 порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- 345 структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- 346 методики расчета экономических показателей.

**1.3. Результатом освоения преддипломной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

Таблица 1

ВПД	Код, наименование профессионального модуля (ПМ)	Код компетенций/ компетентности	Наименование результата освоения
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПМ.01	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	П1-П5; У2-У4; 31-36.
		ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	П1-П5; У2-У4; 31, 33-36.
		ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	П1-П5; У2-У4; 31-36.
		ДПК 1.1. Организовывать подготовку овощей	ПО1; У1,У4; 31,32,33,35,36.



		и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
		ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ПО1-ПО5; У1-У4; 31-36.
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	ПО1-ПО5; У1-У4; 31-36.
		ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ПО1-ПО5; У1-У4; 31-36.
		ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ПО1-ПО5; У1-У4; 31-36.
		ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ПО1-ПО5; У1-У4; 31-36.
		ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ПО1-ПО5; У1-У4; 31-36.
		ОК 7. Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ПО1-ПО5; У1-У4; 31-36.
		ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ПО1-ПО5; У1-У4; 31-36.
		ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ПО1-ПО5; У1-У4; 31-36.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПМ. 02	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	ПО6-ПО10; У4-У8; 37-312, 314-315.
		ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПО6-ПО10; У4-У8; 37-315.
		ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	ПО6-ПО10; У4-У8; 37-315.
		ОК1-ОК9.	ПО6-ПО10; У4-У8; 37-315.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПМ. 03	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	ПО11-ПО13; У4, У9-У11; 316-322.
		ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	ПО11-ПО13; У4, У9-У11; 317-319, 321-322.
		ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	ПО11-ПО13; У4, У9-У11; 318-322.
		ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПО11-ПО13; У2, У4, У9-У11; 317-322.
		ДПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	ПО11-ПО13; У4, У9-У11; 319-322.
		ДПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из творога и яиц.	ПО11-ПО13; У4, У9-У11; 319-324.
		ДПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление горячих напитков.	ПО11-ПО13; У4, У9-У11; 319-322, 325.
		ОК1 – ОК9	ПО11-ПО13; У4, У9-У11; 316-325.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	ПМ.04	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПО14-ПО16; У 11-У13; 326-332.
		ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление	ПО14-ПО16; У 11-У13; 326-332.

		мелкоштучных кондитерских изделий.	
		ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	ПО14-ПО16; У 11-У13; 326-332.
		ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПО14-ПО16; У 11-У13; 326-332.
		ОК1 – ОК9	ПО14-ПО16; У 11-У13; 326-332.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПМ.05	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	ПО 17; У11, У14-У15; 333-338.
		ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	ПО 17; У11, У14-У15; 333-338.
		ОК1 – ОК9	ПО 17; У11, У14-У15; 333-338.
Организация работы структурного подразделения	ПМ.06	ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания	ПО18, ПО20; У16-У20; 339, 342, 343.
		ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	ПО18, ПО20; У16, У20; 343.
		ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	ПО20; У16, У19; 343, 345.
		ПК 6.4. Оценивать эффективность производственной деятельности.	ПО19; У19; 340-346.
		ОК1-ОК9	ПО18-ПО20; У16-У20; 339-346.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы преддипломной практики:

- на освоение раздела 1 преддипломной практики по ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Всего – 24 часа.

- на освоение раздела 2 преддипломной практики по ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»:

Всего – 16 часов.

- на освоение раздела 3 преддипломной практики по ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Всего – 22 часа.

- на освоение раздела 4 преддипломной практики по ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий»

Всего – 26 часов.

- на освоение раздела 5 преддипломной практики по ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Всего – 16 часов.

- на освоение раздела 6 преддипломной практики по ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения»

Всего – 40 часов.

## 2.1 Тематический план и содержание преддипломной практики

Таблица 2

Коды компетенций/ компетентности	Код, наименование профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
ОК 1 - ОК 9 ПК 1.1.- ПК 1.3, ДПК 1.1	<b>ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</b>		<b>24</b>	
	Тема 1.1. Подготовка оборудования и рабочего места	<i>Содержание</i>	<b>2</b>	
		Цели, задачи и содержание практики. Инструктаж по технике безопасности. Правила внутреннего распорядка. Ознакомление с производством и рабочим коллективом.	2	2
	Тема 1.2. Организация технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов для сложных блюд.	<i>Содержание</i>	<b>6</b>	
		Технологический процесс обработки овощей, плодов и грибов.	2	2
		Расчёт необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей в зависимости от сезона.	2	2
		Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов.	2	2
	Тема 1.3. Организация технологического процесса подготовки мяса, птицы и субпродуктов для сложных блюд.	<i>Содержание</i>	<b>6</b>	
		Технологический процесс обработки мяса, птицы и субпродуктов.	2	2
		Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, птицы и субпродуктов.	2	2
		Расчёт массы мяса для приготовления полуфабрикатов.	2	2
	Тема 1.4. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд.	<i>Содержание</i>	<b>10</b>	
		Технологический процесс обработки рыбы.	2	2
		Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы.	2	2
		Расчёт массы рыбы для приготовления полуфабри-	2	2

		катов.		
		Оформление требований в кладовую и накладных на отпуск товаров со склада.	4	2
ОК 1 - ОК 9 ПК 2.1- ПК 2.3	<b>ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</b>		<b>16</b>	
	Тема 2.1 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	<i>Содержание</i>	<b>8</b>	
		Технологический процесс приготовления холодных закусок, блюд и соусов.	4	2
		Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2	2
		Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов.	2	2
	Тема 2.2 Оценка качества холодной кулинарной продукции.	<i>Содержание</i>	<b>8</b>	
		Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов.	2	2
		Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	2	2
Ознакомление с документацией, действующей на предприятии.		4	2	
ОК 1 - ОК 9 ПК 3.1-ПК 3.4 ДПК 3.1-ДПК 3.3	<b>ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</b>		<b>22</b>	
	Тема 3.1. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и напитков.	<i>Содержание</i>	<b>12</b>	
		Технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	6	2
		Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2	2
		Контроль качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд и напитков.	4	2
	Тема 3.2 Оценка качества горячей кулинарной продукции.	<i>Содержание</i>	<b>10</b>	
		Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных горячих блюд и напитков.	2	2
		Оценка качества и безопасности готовой горячей	2	2

		продукции различными методами.		
		Ознакомление с документацией, действующей на предприятии.	6	2
ОК 1 - ОК 9 ПК 4.1.- ПК 4.4.	<b>ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий»</b>		<b>26</b>	
	Тема 4.1. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	<i>Содержание</i>	<b>12</b>	
		Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Актуальные направления.	6	2
		Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2	2
		Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	4	2
	Тема 4.2. Оценка качества сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	<i>Содержание</i>	<b>14</b>	
		Оценка качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	4	2
		Определение степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	2	2
		Контроль безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
		Составление наряд-заказа на изготовление кондитерских и других изделий.	6	2
ОК 1 - ОК 9 ПК 5.1 – ПК 5.2	<b>ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</b>		<b>16</b>	
	Тема 5.1. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов.	<i>Содержание</i>	<b>12</b>	
		Технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов.	6	2
		Расчёт расхода сырья и полуфабрикатов для приготовления десертов.	4	2
		Контроль качества и безопасности приготовления	2	2

		сложных десертов.		
	Тема 5.2. Оценка качества сложных десертов.	<i>Содержание</i>	<b>4</b>	
		Определение степени готовности и качества десертов.	2	2
		Контроль безопасности хранения десертов.	2	2
ОК 1 - ОК 9 ПК 6.1 – ПК 6.4	<b>ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения»</b>		<b>40</b>	
	Тема 6.1. Планирования работы структурного подразделения.	<i>Содержание</i>	<b>20</b>	
		Изучение управленческой структуры предприятия.	2	2
		Должностные обязанности работников.	6	2
		Оформление нормативно-технологической документации.	12	2
	Тема 6.2. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения	<i>Содержание</i>	<b>20</b>	
		Показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды.	6	2
		Графики работы и составление табеля учета рабочего времени.	12	2
Дисциплинарные процедуры в организации		2	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			<b>2</b>	
			<b>Всего:</b>	<b>144</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### 3. Информационное обеспечение:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

*Основная литература:*

1. Внутренний устав предприятия.
2. Типовые инструкции по охране труда и техники безопасности.
3. Усов В.В. Вегетарианская кухня 2017 ОИЦ «Академия»;
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2015;
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО: Академия 2002,2004,2005,2015;
7. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
8. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2009;
9. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
10. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2018;
11. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009,2015.
13. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2000,2015;
14. программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
15. электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
16. виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование ПО</b>	<b>Сведения о лицензии</b>
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

#### **4. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Производственная (преддипломная) практика осуществляется на предприятиях общественного питания.

Требования к организации преддипломной практики определяется ФГОС СПО. Целью практики является сбор и обобщение материалов для написания дипломной работы и в соответствии с требованиями подготовки выпускников. За время прохождения практики студент собирает материал для написания ВКР, выбирает объект и предмет исследования, готовит первоначальный вариант ВКР.

Программа практики (преддипломной) представляет собой вид занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся в части освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
 высшего образования  
 "Мурманский государственный технический университет"  
 структурное подразделение  
 "Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева"

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_,  
 Ф.

Обучающийся на 4 курсе по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
 код, наименование специальности  
прошел производственную (преддипломную) практику  
 вид практики

в объеме 144 часа с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г.  
 в организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 наименование организации, юридический адрес

Проверяемые результаты обучения: Профессиональные компетенции ПК, Общие компетенции ОК, Умения, практический опыт		Уровень освоения результатов
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	
ДПК 1.1.	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	
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.	
ДПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	
ДПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из творога и яиц.	
ДПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление горячих напитков.	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Мурманский государственный технический университет»  
структурное подразделение

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период производственной (преддипломной) практики

Обучающийся (аяся) \_\_\_\_\_ прошел (ла)  
Ф. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ практику  
преддипломную (вид практики)

по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания  
код, наименование специальности

на (в) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (полное наименование организации)

в период с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Результаты прохождения практики**

1. Программа практики выполнена:

в полном объеме  частично  не выполнена

2. Характеристика на практиканта

Уровень теоретических знаний:  удов-но  хорошо  отлично

Уровень практических навыков:  удов-но  хорошо  отлично

Уровень освоения общих компетенций:  удов-но  хорошо  отлично

Уровень освоения профессиональных компетенций:  удов-но  хорошо  отлично

Готовность к профессиональной деятельности:  удов-но  хорошо  отлично

Качество выполнения производственных заданий:  удов-но  хорошо  отлично

Степень самостоятельности при выполнении заданий:  удов-но  хорошо  отлично

Уровень ответственности:  удов-но  хорошо  отлично

Пунктуальность:  удов-но  хорошо  отлично

Вежливость и субординация:  удов-но  хорошо  отлично

Рациональное использование рабочего времени:  удов-но  хорошо  отлично

Продуктивность выполнения заданий:  удов-но  хорошо  отлично

Исполнительность:  удов-но  хорошо  отлично

Соблюдение трудовой дисциплины:  удов-но  хорошо  отлично

Наибольшую сложность у студента вызвало \_\_\_\_\_

---

---

3. Оценка за выполнение заданий:  отлично  хорошо  удовлетворительно  
 неудовлетворительно

4. Участие в общественной жизни организации:  активное  пассивное

Рекомендуемая оценка за производственную (преддипломную) практику \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
ФИО, должность

М.П.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г.

## Примерный план отчета по преддипломной практике

### Введение

– Приведите краткую характеристику предприятия (месторасположение предприятия, режим работы, контингент питающихся, наличие филиалов, состав производственных, торговых, административных и складских помещений).

– Укажите перечень услуг предприятия и условия их оказания, цели и условия оплаты услуг (приложить перечень предоставляемых услуг).

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.1 Состав производственных помещений и используемое оборудование для приготовления полуфабрикатов на данном предприятии.

4.2 План овощного и мясо-рыбного цеха с расстановкой оборудования.

4.3 Требования к качеству овощных, мясных и рыбных полуфабрикатов.

4.4 Требования в кладовую и накладные на отпуск товаров со склада.

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

2.1 Оборудование, используемое для приготовления холодной кулинарной продукции.

2.2 План холодного цеха с расстановкой оборудования.

2.3 Бракеражный журнал на три холодных блюда из меню.

2.4 Технологическая карта на холодное блюдо из меню.

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4.5 Оборудование, используемое для приготовления горячей кулинарной продукции.

4.6 План горячего цеха с расстановкой оборудования.

4.7 Бракеражный журнал на три горячих блюда из меню.

4.8 Техничко-технологическая карта на второе горячее блюдо из меню.

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

4.1 Оборудование, используемое для приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

4.2 Технологическая карта на одно сложное хлебобулочное, мучное, кондитерское изделий из меню.

Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

5.1 Оборудование, используемое для приготовления десертов

5.2 Технологическая карта на один десерт из меню.

Раздел 6. Организация работы структурного подразделения.

6.1 Управленческая структура организации.

6.2 Должностная инструкция технолога.

6.3 График выхода поваров на работу.

6.4 Дисциплинарные процедуры в организации.

Приложение А. План предприятия.

Приложение Б. Меню предприятия.

### Примерный перечень вопросов к зачету

1. Укажите перечень основных и дополнительных услуг предприятия.
2. Опишите организацию процесса приготовления и приготовление овощных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Опишите организацию процесса приготовления и приготовление рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4. Опишите организацию процесса приготовления и приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
5. Опишите организацию процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.
6. Перечислите оборудование, необходимое для приготовления овощных полуфабрикатов.
7. Перечислите оборудование, необходимое для приготовления мясных полуфабрикатов.
8. Перечислите оборудование, необходимое для приготовления рыбных полуфабрикатов.
9. Опишите требования к качеству овощных, мясных и рыбных полуфабрикатов.
10. Перечислите оборудование, используемое для приготовления холодной кулинарной продукции.
11. Дайте понятие о бракераже продукции и бракеражном журнале.
12. Опишите технологическую карту.
13. Опишите технико-технологическую карту.
14. Перечислите оборудование, используемое для приготовления горячей кулинарной продукции.
15. Опишите управленческую структуру организации.
16. Опишите должностные обязанности технолога.
17. Опишите дисциплинарные процедуры в организации.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения программы преддипломной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>- способность организовать технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- владение методиками и навыками разделки туш и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- контролирование качества полуфабрикатов;</li> <li>- владение технологиями охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- умение пользоваться оборудованием и инвентарем при приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Дневник по практике; Зачет
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной ку-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>- способность организовать техно-</li> </ul>	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике;



линарной продукции.	логический процесс производства полуфабрикатов из рыбы; - владение методиками и навыками разделки рыбы; - контролирование качества полуфабрикатов; - владение технологиями охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы; - умение пользоваться оборудованием и инвентарем при приготовлении полуфабрикатов.	Зачет
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	- владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов; - способность организовать технологический процесс первичной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из птицы; - владение методиками и навыками разделки птицы; - контролирование качества полуфабрикатов; - владение технологиями охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы; - умение пользоваться оборудованием и инвентарем при приготовлении полуфабрикатов.	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет
ДПК 1.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- владение навыками организации технологического процесса первичной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей; - умение пользоваться оборудованием и инвентарём при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - знание ассортимента полуфабрикатов из овощей; - владение навыками нарезки овощей различными формами.	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовой холодной кулинарной продукции; - способность организовать технологический процесс производства канапе и холодных закусок; - владение навыками сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - умение производить расчеты по	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет

	<p>формулам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками оценки качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;</li> <li>- знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- умение пользоваться различным оборудованием и инвентарем при приготовлении канапе и холодных закусок.</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>- владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовой холодной кулинарной продукции;</li> <li>- способность организовать технологический процесс производства холодных блюд из разного вида сырья;</li> <li>- владение навыками сервировки и оформления холодных блюд;</li> <li>- умение производить расчеты по формулам;</li> <li>- владение навыками оценки качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;</li> <li>- умение пользоваться различным оборудованием и инвентарем при приготовлении холодных блюд;</li> <li>- владение навыками подбора гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- знание техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- использование различных технологий приготовления и декорирования сложных холодных блюд.</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>

<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовых холодных соусов;</li> <li>- умение разрабатывать ассортимент соусов для холодных блюд;</li> <li>- способность организовать технологический процесс производства соусов;</li> <li>- владение навыками декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- умение производить расчеты по формулам;</li> <li>- владение навыками оценки качества и безопасности готовых холодных соусов;</li> <li>- умение пользоваться различным оборудованием и инвентарем при приготовлении холодных соусов;</li> <li>- владение навыками выбора вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования, знание правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов и соусной композиции;</li> <li>- знание техники варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления супов;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления супов;</li> <li>- умение проводить расчеты по формулам;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления супов, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента супов;</li> <li>- владение приемами организации технологического процесса приготовления супов;</li> <li>- владение различными технология-</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>

	<p>ми приготовления супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить сервировку и оформление супов;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности супов.</li> </ul>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления соусов;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления соусов;</li> <li>-владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении соусов;</li> <li>-умение выбирать различные способы и приемы приготовления соусов, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента соусов;</li> <li>- владение приёмами организации технологического процесса приготовления соусов;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления соусов;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности соусов;</li> <li>-владение принципами и методами организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- знанием ассортимента вкусовых добавок и вина к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- знание требований к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- умение проводить расчеты по формулам;</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- владение приемами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>-знание классификации и ассортимента сыров, овощей и грибов;</li> <li>- владение навыками подбора гарниров, заправок и соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</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>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- умение проводить расчеты по формулам;</li> <li>-владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>-умение выбирать различные способы и приемы приготовления слож-</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>

	<p>ных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, а также температурный режим при подаче и хранении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение приёмами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение навыками подбора гарниров, заправок и соусов для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- знание правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.</li> </ul>	
<p>ДПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>-владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>-умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение приёмами организации технологического процесса приго-</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>

	<p>товления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- умение сочетать крупы, бобовые и макаронные изделия с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</li> </ul>	
<p>ДПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из творога и яиц.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из творога и яиц, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение приёмами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;</li> <li>- умение организовать технологический процесс приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- знание ассортимента блюд из яиц и творога, температурный, санитарный</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>

	режим и правила приготовления блюд из яиц и творога.	
ДПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление горячих напитков.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления горячих напитков;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления горячих напитков;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении горячих напитков;</li> <li>- владение методиками приготовления горячих напитков, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление горячих напитков.</li> </ul>	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных 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>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul>	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <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>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет



оформлении.	<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> </ul>	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов 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>- 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>	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <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>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <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> </ul>	Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений.</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>
ПК 6.4 Оценивать эффективность производственной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей.</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1	2	3
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление серьезной мотивации к профессии;</li> <li>- стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений;</li> <li>- проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции;</li> <li>- стремление к повышению качества работы;</li> <li>- проявление творчества в выполнении самостоятельной работы;</li> <li>- подготовка по основам профессиональных знаний</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять;</li> <li>- способность и готовность выполнять деятельность по образцу;</li> <li>- организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество;</li> <li>- способность применять знания, умения и навыки на практике;</li> <li>- способность работать самостоятельно.</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность;</li> <li>- оперативно реагирует на нестандартные ситуации;</li> <li>- способность адаптиро-</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>

	<p>ваться к новым ситуациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стремление к повышению качества работы;</li> <li>- проявление творчества в выполнении самостоятельной работы;</li> </ul>	
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям;</li> <li>- ориентирование в информационных потоках;</li> <li>- осознанное восприятие информации, распространяемой в СМИ;</li> <li>- способность к анализу информации, выделению главного, структурированию, представлении в доступной для других форме.</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике;</p> <p>Лист характеристики;</p> <p>Отчет по практике;</p> <p>Зачет</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение способами получения специальной информации;</li> <li>- стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.;</li> <li>- владение современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.);</li> <li>- владение информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет).</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике;</p> <p>Лист характеристики;</p> <p>Отчет по практике;</p> <p>Зачет</p>
<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление навыков межличностного общения;</li> <li>- обладание способностью и готовностью к сотрудничеству;</li> <li>- умение слушать собеседников;</li> <li>- умение работать в груп-</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике;</p> <p>Лист характеристики;</p> <p>Отчет по практике;</p> <p>Зачет</p>

	<p>пе, команде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение координировать коллективные действия работы группы;</li> <li>- умение организовывать деловое общение для максимальной пользы в выполнении работы.</li> </ul>	
ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности за выполняемую работу;</li> <li>- способность брать на себя ответственность за принятые решения и за работу членов команды (подчиненных).</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки;</li> <li>- наличие склонности к саморазвитию;</li> <li>- обладание способностью учиться;</li> <li>- умение работать самостоятельно;</li> <li>- способность воспринимать критику от других обучающихся;</li> <li>- способность критично относиться к своей работе;</li> <li>- обладание устойчивым стремлением к самосовершенствованию.</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к поиску необычных, оригинальных идей выполнения решения;</li> <li>- умение отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям;</li> <li>- способность принимать непопулярные решения, если этого требует ситуация.</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по преддипломной практике; Лист характеристики; Отчет по практике; Зачет</p>