

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края

«Армавирский механико-технологический техникум»

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Согласовано:**  
Руководитель  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

М.П.

Руководитель  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

М.П.

Руководитель  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

М.П.

Рассмотрена на заседании педагогического совета  
протокол № 7 от 30.05. 2019 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания** /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33234 от 23.07.2014) Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированный Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:

\_\_\_\_\_ Баранникова И.А.- преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

\_\_\_\_\_ Звягинцева А.В., зав. производством столовой  
«Армавирский машиностроительный завод», филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания».

\_\_\_\_\_ Геворгян Г.Э., директор фирмы «Янтарь-С», диплом, бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**Утверждена**  
Директор государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
Краснодарского края «Армавирский  
механико-технологический техникум»  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Пелих А.Л.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	8
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	11
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	38
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	42

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации –**техник-технолог** и 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.

Программа производственной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в реальных производственных условиях, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно – правовых форм.

**Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ВПД	Требования к практическому опыту
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	<p>разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;            расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;            организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;            подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;            контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;</p>	<p>разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;            расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов            проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;            организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;            приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;            сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;            декорирование блюд сложными холодными соусами;            контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;            организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;            приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;            сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;            контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>

<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроль качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;</p>	<p>приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроль качества и безопасности готовой продукции</p>
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>планирования работы структурного подразделения бригады;</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады;</p> <p>принятия управленческих решений</p>
<p>Выполнение работ по профессии «Повар»</p>	<p>организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовка мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p>

### 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 792 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 72 часа;

В рамках освоения ПМ 02 – 72 часа;

В рамках освоения ПМ 03 – 144 часов;

В рамках освоения ПМ 04 – 108 часа;

В рамках освоения ПМ 05 – 36 часов;

В рамках освоения ПМ 06 -72 часа.

В рамках освоения ПМ.07 – 144 часа

Преддипломная практика – 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам 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.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
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.
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.
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.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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
ПК 7.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 7.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 7.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления кулинарной продукции.
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление канапе и легких холодных закусок.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов и сыра.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1-1.3	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- вести расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- вести подготовку мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- проводить контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы</li> </ul>	Тема 1.1 Технология приготовления полуфабрикатов из плодов, овощей, грибов для сложной кулинарной продукции	24
				Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции	12
				Тема 1.3 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	24
				Тема 1.4 Технология приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции	12
				<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	
ПК 2.1-2.3	ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов</li> <li>□- проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	Тема 2.1. Технология приготовления гарниров, желе. Технология приготовления бутербродов и банкетных закусок.	12
				Тема 2.2 Технология приготовления салатов и винегретов	6

			<input type="checkbox"/> - ведение организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; <input type="checkbox"/> - ведение процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; <input type="checkbox"/> - ведение процесса сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; <input type="checkbox"/> - ведение процесса декорирования блюд сложными холодными соусами; <input type="checkbox"/> - контроль качества и безопасность сложных холодных блюд и соусов.	Тема 2.3 Технология приготовления сложных холодных соусов.	12
				Тема 2.4 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов	12
				Тема 2.5 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов	12
				Тема 2.6 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы	12
				Тема 2.7 Технология приготовления холодных блюд из яиц, сыра	6
				<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	
ПК 3.1-3.4	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	144	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов;</li> <li>- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов;</li> <li>- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы;</li> <li>- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;</li> <li>- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы;</li> <li>-организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной</li> </ul>	Тема 3.1 Технология приготовления сложных супов	18
				Тема 3.2 Технология приготовления сложных горячих соусов	18
				Тема 3.3 Технология приготовления горячих закусок	18
				Тема 3.4 Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	12

			<p>продукции: супов;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы;</p> <p>-приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- ведение органолептической оценки продуктов и готовых сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-подбор теплового оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выявление дефектов готовой сложной горячей кулинарной продукции, причины их возникновения;</p> <p>- ведение процессов хранения готовой сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Тема 3.5 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	12
				<p>Тема 3.6 Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	18
				<p>Тема 3.7 Технология приготовления сложных блюд из мяса</p>	18
				<p>Тема 3.8 Технология приготовления сложных блюд из птицы, пернатой дичи, кролика</p>	18
				<p>Тема 3.9 Технология приготовления блюд из яиц и творога</p>	12
				<p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	
ПК 4.1-4.4	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных	108	<p>-разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных</p>	<p>Тема 4.1 Технология приготовления различных видов теста</p>	18

	кондитерских изделий;	<p>кондитерских изделий;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-ведение процесса приготовления фаршей для мучных кулинарных изделий;</p> <p>-ведение процесса приготовления теста различных видов: дрожжевого (кислого) и пресного (бездрожжевого);</p> <p>-ведение процесса разделки, взвешивания, формования теста;</p> <p>-ведение процесса выпечки мучных кулинарных изделий;</p> <p>-ведение процесса выпечки полуфабрикатов для подачи блюд;</p> <p>-ведение процесса выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-ведение процесса выпечки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>-организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Ведение процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Ведение процесса оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-ведение процесса оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-ведение процесса отпуска сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- ведение органолептической оценки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных</p>	Тема 4.2 Технология приготовления мучных блюд (вареных и жареных)	12
			Тема 4.3 Технология приготовления мучных кулинарных изделий	18
			Тема 4.4 Технология приготовления полуфабрикатов для подачи блюд	12
			Тема 4.5 Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	18
			Тема 4.6 Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Используемые украшения	12
			Тема 4.7 Технология приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	18
			<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

			<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-ведение органолептической оценки готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><b>-контроль качества и безопасности готовой продукции;</b></p> <p>-подбор оборудования, производственного инвентаря и кухонной посуды, применяемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-безопасная эксплуатация теплового оборудования, применяемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
ПК 5.1-5.2	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36	<p><input type="checkbox"/>- расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p><input type="checkbox"/>- приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p><input type="checkbox"/>- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p><input type="checkbox"/>- оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов;</p> <p><input type="checkbox"/>- контроль качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведение процесса приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- ведение процесса приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>-ведение процесса приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>-ведение органолептической оценки готовых сложных холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- подбор оборудования, производственного инвентаря и кухонной посуды, применяемых при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>-ведение процессов хранения сырья, продуктов и готовых сложных холодных и горячих десертов, напитков, холодных и горячих</p>	Тема 5.1 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	6
				Тема 5.2 Технология приготовления сложных холодных десертов	12
				Тема 5.3 Технология приготовления сложных горячих десертов	12
				Тема 5.4 Технология приготовления горячих и холодных безалкогольных напитков	6
				<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

			десертов, напитков.		
ПК 6.1-6.5	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование работы структурного подразделения бригады;</li> <li>- оценка эффективности деятельности структурного подразделения бригады;</li> <li>- принятие управленческих решений;</li> <li>-получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма);</li> <li>-изучение общей и производственной структуры предприятия;</li> <li>-ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры;</li> <li>-составление перечня технологических операций, их классифицирование;</li> <li>-изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений, описание их основных задач и функций;</li> <li>-ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример);</li> <li>-определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств;</li> <li>-определение основных направлений использования капитальных вложений на предприятии (привести пример расчета эффективности их использования);</li> <li>-изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений;</li> <li>-ознакомление с составом оборотных средств</li> </ul>	Тема 6.1 Предприятие и его структурные подразделения	42
				Тема 6.2 Организация работы коллектива исполнителей	24



		<p>предприятия (подразделения), определение их структуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов;</li> <li>-ознакомление с составом работников предприятия (подразделения);</li> <li>-изучение системы нормирования труда;</li> <li>-изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении);</li> <li>-описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования;</li> <li>-ознакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения затрат;</li> <li>-изучение системы планирования на предприятии (в подразделении);</li> <li>-ознакомление с порядком планирования объёмов производства (привести пример);</li> <li>-описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах;</li> <li>-ознакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана);</li> <li>-изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала;</li> <li>-описание методов привлечения отбора и оценки персонала;</li> <li>-изучение системы наставничества в подразделении (привести пример);</li> <li>-ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения;</li> <li>-описание применяемых направлений и форм профессионального обучения;</li> <li>-анализ системы организации труда в подразделении;</li> </ul>	<p>Тема 6.3 Основы учета и отчетности в структурном подразделении</p>	<p>6</p>
--	--	--	---	----------

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-описание и анализ конкретного рабочего места;</li> <li>-ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении;</li> <li>-изучение и описание организации режима рабочего времени;</li> <li>-ознакомление с системой мотивации персонала;</li> <li>-ознакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном подразделении;</li> <li>-описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении;</li> <li>-характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства;</li> <li>-ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении;</li> <li>-изучение порядка инвентаризации и её оформления;</li> <li>-изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции;</li> <li>-оформление табеля учета рабочего времени;</li> <li>-изучение применяемой в производственном подразделении отчетности;</li> <li>-ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации</li> </ul>		
ПК 7.1-7.5	<b>ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»</b>	<b>144</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение процесса механической обработки рыбы и морепродуктов;</li> <li>- ведение процесса механической обработки мяса;</li> <li>-ведение процесса механической обработки птицы и дичи;</li> <li>-ведение процессов подготовки утиной и гусиной печени для сложных блюд;</li> <li>- ведение технологического процесса приготовления бутербродов (канапе) и легких холодных закусок;</li> <li>- ведение технологического процесса приготовления простых блюд из овощей, грибов, сыра;</li> <li>- ведение технологического процесса приготовления гарниров из овощей отварных, припущенных и жареных;</li> </ul>	Тема 7.1 Механическая обработка рыбы и морепродуктов, мяса, птицы и дичи	48
				Тема 7.2 Технология приготовления холодных блюд и закусок	36
				Тема 7.3 Технология приготовления простых блюд из овощей, грибов, сыра	36
				Тема 7.4 Технология приготовления гарниров из овощей	12

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение процесса порционирования (комплектации), раздачи блюд массового спроса;</li> <li>- контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- выявление дефектов готовой продукции;</li> <li>- заполнение технологической документации;</li> <li>- техническое обслуживание оборудования.</li> </ul>	Тема 7.5 Порционирования блюд массового спроса	12
	Всего часов:	<b>648</b>		<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 3.2 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 01</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>72</b>	
<b>Виды работ:</b> - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - вести расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - вести подготовку мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - проводить контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы			
<b>Тема 1.1</b> Технология приготовления полуфабрикатов из плодов, овощей, грибов для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов		
	2. Обработка корнеплодов, приготовление полуфабрикатов.		
	3. Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	6	
	4. Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6	
	5. Использование овощных полуфабрикатов.	6	
	6. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов.	6	
	7. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	6	
8. Органолептическая оценка полуфабрикатов из плодов, овощей, грибов.	6		
<b>Тема 1.2</b> Технология приготовления	<b>Содержание</b>	6	2

полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции	1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и с костно-хрящевым скелетом.	6		
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тепловой обработки.			
	3. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.			
	4. Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.			
	5. Обработка и кулинарной использование нерыбного водного сырья.			
	6. Органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.			
<b>Тема 1.3</b> Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	6	2	
	1. Механическая обработка поступающего мяса.			
	2. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.			
	3. Разделка туш мелкого скота (ягнят, молочных поросят).			6
	4. Приготовление рубленой массы без хлеба и с хлебом.			6
	5. Приготовление полуфабрикатов из рубленного мяса.			6
	6. Обработка субпродуктов для дальнейшего кулинарного использования			6
7. Органолептическая оценка полуфабрикатов из мяса.	6			
<b>Тема 1.4</b> Технология приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	6	2	
	1. Механическая и кулинарная обработка птицы, дичи, кролика.			
	2. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи.			
	3. Приготовление рубленой массы из птицы, приготовление полуфабрикатов.			6
	4. Подготовка печени птицы для дальнейшей кулинарной обработки.			6
5. Органолептическая оценка полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.				
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>				
<b>ПМ 02</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		72		
<b>Виды работ:</b> <input type="checkbox"/> - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов <input type="checkbox"/> - проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; <input type="checkbox"/> - ведение организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; <input type="checkbox"/> - ведение процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя				

<p>различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>☐- ведение процесса сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>☐- ведение процесса декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>☐- контроль качества и безопасность сложных холодных блюд и соусов.</p>			
<p><b>Тема 2.1</b> Технология приготовления гарниров, желе.</p> <p>Технология приготовления бутербродов и банкетных закусок.</p>	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.		
	2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов		
	3. Приготовление сложных холодных закусок, блюд и соусов		
	4. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	
5. Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд и соусов.			
<p><b>Тема 2.2</b> Технология приготовления салатов и винегретов</p>	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Приготовление салатов и винегретов.		
<p><b>Тема 2.3</b> Технология приготовления сложных холодных соусов</p>	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		
<p><b>Тема 2.4</b> Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов</p>	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов.		
<p><b>Тема 2.5</b> Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов</p>	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.		
<p><b>Тема 2.6</b> Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы</p>	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы		
<p><b>Тема 2.7</b> Технология приготовления холодных блюд из яиц, сыра</p>	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Приготовление холодных блюд из яиц и сыра		

	2. Органолептическая оценка холодных блюд из яиц и сыра.		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>ПМ 03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b> - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов; - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов; - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы; - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса; - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы; -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов; -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов; -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы; -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса; -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы; -приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; -контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;			

<p>- ведение органолептической оценки продуктов и готовых сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-подбор теплового оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выявление дефектов готовой сложной горячей кулинарной продукции, причины их возникновения;</p> <p>- ведение процессов хранения готовой сложной кулинарной продукции.</p>			
<p><b>Тема 3.1</b> Технология приготовления сложных супов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Варка бульонов для супов, осветление бульонов. <i>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов . Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции.</i></p> <p>2. Приготовление заправочных супов.</p> <p>3. Приготовление супов-пюре</p> <p>4. Приготовление прозрачных супов.</p> <p>5. Приготовление холодных супов.</p> <p>6. Приготовление сладких супов.</p> <p>7. Приготовление супов из полуфабрикатов.</p> <p>8. Органолептическая оценка супов. <i>Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</i></p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 3.2</b> Технология приготовления сложных горячих соусов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Приготовление основного красного соуса, его производных. <i>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов</i></p> <p>2. Приготовление белого соуса на мясном и рыбном бульонах, его производных.</p> <p>3. Приготовление производных грибного, сметанного, молочного соусов.</p> <p>4. Приготовление яично-масляных соусов.</p> <p>5. Приготовление соуса майонез.</p> <p>6. Органолептическая оценка соусов.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 3.3</b> Технология приготовления горячих закусок</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Приготовление горячих закусок.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>



	2. Органолептическая оценка горячих закусок.	6	
	3. <b>Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</b>	6	
<b>Тема 3.4</b> Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. <b>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из овощей, грибов и сыра. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из овощей, грибов и сыра</b>	6	
	2. Подбор соусов для блюд из овощей, грибов и сыра.	6	
	3. Органолептическая оценка блюд из овощей, грибов и сыра.	6	
<b>Тема 3.5</b> Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление гарниров из круп.	6	
	2. Приготовление каш.		
	3. Приготовление изделий из каш.		
	4. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	6	
	5. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий		
6. Органолептическая оценка блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. <b>Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 3.6</b> Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. <b>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы</b>	6	
	2. Приготовление запеченной и тушеной рыбы.	6	
	3. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6	
	4. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.		
5. Органолептическая оценка блюд из рыбы и нерыбного водного сырья <b>Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</b>	6		
<b>Тема 3.7</b> Технология приготовления сложных блюд из мяса	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление блюд из отварного припущенного, жареного, тушеного мяса. <b>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса</b>	6	
	2. Приготовление блюд из запеченного мяса.	6	
	3. Приготовление блюд из рубленного мяса.	6	
	4. Приготовление блюд из жаренных и тушеных субпродуктов.		
5. Органолептическая оценка блюд из мяса.	6		
<b>Тема 3.8</b> Технология приготовления сложных	<b>Содержание</b>	6	2

блюды из птицы, пернатой дичи, кролика.	1. Приготовление блюд из отварной, вареной, жареной птицы. <i>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из птицы. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из птицы</i>	6	
	2. Приготовление блюд из филе птицы.		
	3. Приготовление блюд из тушеной птицы и дичи.		
	4. Приготовление блюд из рубленой птицы.	6	
	5. Приготовление блюд из кролика.		
	6. Органолептическая оценка блюд из птицы, дичи, кролика. <i>Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</i>		
<b>Тема 3.9</b> Технология приготовления блюд из яиц и творога	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Приготовление блюд из варенных, жаренных, запечённых яиц.		
	2. Приготовление блюд из натурального творога.	6	
	3. Приготовление горячих блюд из творога.		
4. Органолептическая оценка блюд из яиц и творога. <i>Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</i>			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>ПМ 04</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		<b>108</b>	
<b>Виды работ:</b> -разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -ведение процесса приготовления фаршей для мучных кулинарных изделий; -ведение процесса приготовления теста различных видов: дрожжевого (кислого) и пресного (бездрожжевого); -ведение процесса разделки, взвешивания, формования теста; -ведение процесса выпечки мучных кулинарных изделий;			

<p>-ведение процесса выпечки полуфабрикатов для подачи блюд;</p> <p>-ведение процесса выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-ведение процесса выпечки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>-организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Ведение процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Ведение процесса оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-ведение процесса оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-ведение процесса отпуска сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- ведение органолептической оценки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-ведение органолептической оценки готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-контроль качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>-подбор оборудования, производственного инвентаря и кухонной посуды, применяемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-безопасная эксплуатация теплового</p>			
---	--	--	--

оборудования, применяемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
<b>Тема 4.1</b> Технология приготовления различных видов теста.	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление дрожжевого теста. <i>Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</i>	6	
	2. Приготовление пресного теста.	6	
	3. Приготовление дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста.		
	4. Приготовление белкового воздушного теста	6	
5. Приготовление фаршей.			
<b>Тема 4.2</b> Технология приготовления мучных блюд (вареных и жареных)	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление мучных блюд из дрожжевого теста. <i>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</i>	6	
	2. Приготовление мучных блюд из пресного теста.		
3. Органолептическая оценка мучных блюд (вареных и жареных). <i>Контроль качества и безопасности готовой продукции</i>	6		
<b>Тема 4.3</b> Технология приготовления мучных кулинарных изделий	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление мучных кулинарных изделий (пирогов, пирожков, кулебяк, рулетов, ватрушек, расстегаев, пиццы).	6	
	2. Органолептическая оценка мучных кулинарных блюд .	6	
3. <i>Контроль качества и безопасности готовой продукции</i>	6		
<b>Тема 4.4</b> Технология приготовления полуфабрикатов для подачи блюд	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление полуфабрикатов для подачи блюд (тартелеток, волованов, флюронов-крутонов из слоеного теста).	6	
2. Органолептическая оценка полуфабрикатов для подачи блюд. <i>Контроль качества и безопасности готовой продукции</i>	6		
<b>Тема 4.5</b> Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление праздничного хлеба. <i>Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.</i>	6	
	2. Приготовление сдобных булочных изделий	6	
	3. Приготовление сдобных мелкоштучных булочных изделий.		
4. Органолептическая оценка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>Контроль качества и безопасности готовой продукции</i>	6		

<b>Тема 4.6</b> Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Используемые украшения	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: кремов (сливочных, белковых, заварных) , сахаристых полуфабрикатов (помадки, желе, суфле, сиропы, цукаты). <i>Разработка ассортимента, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</i>		
	2. Органолептическая оценка сложных отделочных полуфабрикатов. <i>Контроль качества и безопасности готовой продукции</i>	6	
<b>Тема 4.7</b> Технология приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий (печенья, пирожных, праздничных тортов, бисквитных рулетов, ромовых баб). <i>Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий</i>		
	2. Оформление и украшение сложных мучных кондитерских изделий.		
	3. Органолептическая оценка сложных мучных кондитерских изделий. <i>Контроль качества и безопасности готовой продукции</i>	6	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>ПМ 05</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b> <input type="checkbox"/> - расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; <input type="checkbox"/> - приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; <input type="checkbox"/> - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; <input type="checkbox"/> - оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; <input type="checkbox"/> - контроль качества и безопасности готовой продукции; - ведение процесса приготовления сложных холодных десертов; - ведение процесса приготовления сложных горячих десертов; - ведение процесса приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - ведение органолептической оценки готовых сложных холодных и горячих десертов, напитков;			

<p>- подбор оборудования, производственного инвентаря и кухонной посуды, применяемых при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- ведение процессов хранения сырья, продуктов и готовых сложных холодных и горячих десертов, напитков, холодных и горячих десертов, напитков.</p>			
<p><b>Тема 5.1</b> Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод, сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси, орехов. <b>Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта.</b></li> <li>2. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов, при приготовлении десертов.</li> <li>3. Органолептическая оценка полуфабрикатов для приготовления десертов.</li> </ol>	6	2
<p><b>Тема 5.2</b> Технология приготовления сложных холодных десертов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к отпуску натуральных фруктов, ягод, плодов и овощей, быстрозамороженных фруктов и ягод. <b>Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь</b></li> <li>2. Приготовление фруктовых, ягодных салатов.</li> <li>3. Приготовление компотов.</li> <li>4. Приготовление желированных сладких блюд (муссов, бланманже, самбуков, кремов). <b>Оформление и отделка сложных холодных десертов</b></li> <li>5. Приготовление сахаристых и мучных десертов (щербетов, пая, тирамису, чизкейка)</li> <li>6. Приготовление замороженных сладких блюд (парфе, мороженое с сиропом, вином, ягодами).</li> <li>7. Органолептическая оценка сложных холодных десертов. <b>Контроль качества и безопасности готовой продукции</b></li> </ol>	6	2
<p><b>Тема 5.3</b> Технология приготовления сложных горячих десертов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудингов, кексов, гренок с плодами и шоколадно-фруктовых фондю, десерта фламбе, ягодами, яблок в тесте жаренных, яблок запеченных. <b>Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов</b></li> </ol>	6	2

	2. Органолептическая оценка сложных горячих десертов. <a href="#">Контроль качества и безопасности готовой продукции</a>	6	
<b>Тема 5.4</b> Технология приготовления горячих и холодных безалкогольных напитков	<b>Содержание</b>	6	2
	1. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.		
	2. Приготовление холодных безалкогольных напитков.		
	3. Органолептическая оценка горячих и холодных безалкогольных напитков. <a href="#">Контроль качества и безопасности готовой продукции</a>		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>ПМ 06</b> Организация работы структурного подразделения		<b>72</b>	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование работы структурного подразделения бригады;</li> <li>- оценка эффективности деятельности структурного подразделения бригады;</li> <li>- принятие управленческих решений;</li> <li>-получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма);</li> <li>-изучение общей и производственной структуры предприятия;</li> <li>-ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры;</li> <li>-составление перечня технологических операций, их классифицирование;</li> <li>-изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений. Описание их основных задач и функций;</li> <li>-ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример);</li> <li>-определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств;</li> <li>-определение основных направлений использования капитальных вложений на предприятии (привести пример расчета эффективности их использования);</li> <li>-изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений;</li> <li>-ознакомление с составом оборотных средств</li> </ul>			

<p>предприятия (подразделения), определение их структуры;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов;</li><li>-ознакомление с составом работников предприятия (подразделения);</li><li>-изучение системы нормирования труда;</li><li>-изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении);</li><li>-описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования;</li><li>-ознакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения затрат;</li><li>-изучение системы планирования на предприятии (в подразделении);</li><li>-ознакомление с порядком планирования объёмов производства (привести пример);</li><li>-описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах;</li><li>-ознакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана);</li><li>-изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала;</li><li>-описание методов привлечения отбора и оценки персонала;</li><li>-изучение системы наставничества в подразделении (привести пример);</li><li>-ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения;</li><li>-описание применяемых направлений и форм профессионального обучения;</li><li>-анализ системы организации труда в подразделении;</li><li>-описание и анализ конкретного рабочего места;</li><li>-ознакомление с мероприятиями по научной</li></ul>			
---	--	--	--



<p>организации труда в подразделении;  -изучение и описание организации режима рабочего времени;  -ознакомление с системой мотивации персонала;  -ознакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном подразделении;  -описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении;  -характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства;  -ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении;  -изучение порядка инвентаризации и её оформления;  -изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции;  -оформление табеля учета рабочего времени;  -изучение применяемой в производственном подразделении отчетности;  -ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации</p>			
<p>Тема 6.1 Предприятие и его структурные подразделения</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика предприятия и его структуры.</li> <li>2. Материально – техническая база предприятия</li> <li>3. Трудовые ресурсы предприятия.</li> <li>4. Оплата труда</li> <li>5. Издержки производства</li> <li>6. Планирование работы структурного подразделения бригады.</li> <li>7. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения бригады.</li> </ol>	<p>6 6 6 6 6 6 6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 6.2 Организация работы коллектива исполнителей</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы методологии управления коллективом исполнителей</li> <li>2. Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников</li> <li>3. Развитие персонала: повышение квалификации, обучение, продвижение по службе</li> <li>4. Организация труда в производственном подразделении и её совершенствование.</li> </ol>	<p>6 6</p>	<p>2</p>

	<u>Принятие управленческих решений</u>		
	5. Мотивация и оплата труда персонала. Оценка персонала	6	
	6. Деловое общение		
	7. Управление конфликтами и стрессами	6	
	8. Руководство: власть и партнёрство		
Тема 6.3 Основы учета и отчетности в структурном подразделении	<b>Содержание</b>		
	1. Теоретические основы организации учета и отчетности	6	2
	2. Учет сырья, материалов, готовой продукции		
	3. Учет численности работников и использования рабочего времени		
	4. Отчетность структурных подразделений		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>ПМ 07</b> Выполнение работ по профессии «Повар»		<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b> - ведение процесса механической обработки рыбы и морепродуктов; - ведение процесса механической обработки мяса; - ведение процесса механической обработки птицы и дичи; - ведение процессов подготовки утиной и гусиной печени для сложных блюд; - ведение технологического процесса приготовления бутербродов (канапе) и легких холодных закусок; - ведение технологического процесса приготовления простых блюд из овощей, грибов, сыра; - ведение технологического процесса приготовления гарниров из овощей отварных, припущенных и жареных; - ведение процесса порционирования (комплектации), раздачи блюд массового спроса; - контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции; - выявление дефектов готовой продукции; - заполнение технологической документации; - техническое обслуживание оборудования.			
<b>Тема 7.1</b> Механическая обработка рыбы и	<b>Содержание</b>		
	1. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.	6	2

морепродуктов, мяса, птицы и дичи	2. Ведение процесса механической обработки рыбы и морепродуктов. Техническое обслуживание оборудования	6	
	3. Механическая обработка мяса. Ведение процесса механической обработки мяса	6	
	4. Механическая обработка птицы и дичи.	6	
	5. Ведение процесса механической обработки птицы и дичи. Техническое обслуживание оборудования	6	
	6. Подготовка утиной и гусиной печени. Ведение процессов подготовки утиной и гусиной печени для сложных блюд. Техническое обслуживание оборудования	6	
	7. Органолептическая оценка приготавливаемых полуфабрикатов.	6	
	8. Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	6	
	<b>Тема 7.2</b> Технология приготовления холодных блюд и закусок	<b>Содержание</b>	
1. Приготовление банкетных бутербродов.		6	
2. Приготовление легких холодных закусок.		6	
3. Ведение технологического процесса приготовления бутербродов (канапе) и легких холодных закусок. Техническое обслуживание оборудования		6	
4. Органолептическая оценка холодных блюд и закусок.		6	
5. Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции.		6	
6. Выявление дефектов готовой продукции		6	
<b>Тема 7.3</b> Технология приготовления простых блюд из овощей, грибов, сыра	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление простых блюд из овощей.	6	
	2. Приготовление простых блюд из грибов. Техническое обслуживание оборудования	6	
	3. Подготовка сыра для приготовления простых блюд из овощей, грибов и сыра.	6	
	4. Ведение технологического процесса приготовления простых блюд из овощей, грибов, сыра. Техническое обслуживание оборудования	6	
	5. Органолептическая оценка простых блюд из овощей, грибов, сыра.	6	
	6. Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	6	
<b>Тема 7.4</b> Технология приготовления гарниров из овощей	<b>Содержание</b>		2
	1. Приготовление гарниров из припущенных овощей.	6	
	2. Приготовление гарниров из отварных овощей. Ведение технологического процесса приготовления гарниров из овощей отварных, припущенных и жареных. Техническое обслуживание оборудования		
	3. Приготовление гарниров из жареных овощей	6	
	4. Органолептическая оценка гарниров их овощей отварных, припущенных, жареных. Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Выявление дефектов готовой продукции.		

	<b>Содержание</b>		
<b>Тема 7.5</b> Порционирования блюд массового спроса	1. Особенности порционирования блюд массового спроса. Ведение процесса порционирования (комплектации), раздачи блюд массового спроса	6	2
	2. Посуда для отпуска блюд массового спроса		
	3. Хранение блюд массового спроса	6	
	4. Оформление технологической документации		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			

### 3. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 План преддипломной практики

Наименование тем преддипломной практики	Виды работ	Количество часов по темам
1	2	3
Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания	<b>Содержание</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с предприятием общественного питания;</li> <li>– ознакомление с материально-технической базой предприятия</li> <li>– ознакомление с перечнем предоставляемых основных и дополнительных услуг;</li> <li>– ознакомление с организацией рекламной компании на предприятии;</li> <li>– работа с учредительными документами, уставом предприятия;</li> <li>– ознакомление с основными элементами инфраструктуры предприятия;</li> <li>– ознакомление с конкурентной средой предприятия;</li> <li>– ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</li> </ul>	<b>6</b>
Тема 2. Ознакомление с управлением на предприятии общественного питания	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	– ознакомление с организацией управления на предприятии,	6
	– ознакомление с уровнями аппарата управления и выполняемыми ими функциями;	
	– ознакомление с функциями руководителей высшего, среднего и низшего звена управления;	6
	– изучение прав, обязанностей, ответственности директора, зав. производством и других руководителей звеньев управления;	
– изучение функций управления реализуемых на данном предприятии (планирование, организация, контроль, мотивация и т.д.);	6	
– ознакомление с применяемыми организационными, распорядительными, правовыми, социально-психологическими методами управления;		
– изучение содержания организации кадровой работы: персонал-стратегия, персонал-маркетинг, прием-перевод, увольнение персонала, методы обучения и повышения квалификации сотрудников, планирование резерва кадров и т.д.		
– изучение систем оплаты труда на предприятии различных категорий работников (повременная, сдельная, премиальная).		
– ознакомление с порядком осуществления контроля (внешнего и внутреннего) за деятельностью предприятия и оформление его результатов.	6	
Тема 3. Дублирование должностных	<b>Содержание</b>	<b>84</b>

обязанностей заведующего производством (шеф-повара)	– ознакомление с работой по организации производственного процесса приготовления горячих блюд	6
	– ознакомление с работой по организации производственного процесса приготовления холодных блюд и закусок	6
	-ознакомление с работой по организации производственного процесса приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий, холодных и горячих десертов	6
	– участие в составлении заказа на продовольственные товары	6
	- участие в составлении заказа на полуфабрикаты и сырье;	6
	– участие в работе по приобретению и по получению с баз продукции;	6
	– участие в работе по приобретению и по получению со складов продукции	6
	– ознакомление с контролем за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья	6
	– ознакомление с контролем за соблюдением работниками санитарных требований	6
	– ознакомление с контролем за соблюдением работниками правил личной гигиены	6
	-участие в составлении графиков выхода на работу;	6
	– участие в работе по внесению предложений о поощрении отличившихся работников	6
	– участие в работе по внесению предложений по разработке новых видов блюд и составлении меню;	6
– ознакомление с работой по повышению квалификации работников всех основных категорий.	6	
Тема 4. Дублирование должностных обязанностей руководителя предприятия общественного питания	<b>Содержание</b>	<b>30</b>
	- изучение прав и должностных обязанностей руководителя предприятия, требования к нему; - ознакомление с организацией рабочего дня руководителя; участие в планировании работы руководителя на определенный период;	6
	анализ содержания приказов распоряжений, указаний руководителя, правильности оформления документов, установления срока их исполнения, ответственности за исполнение; – участие в составлении некоторой служебной и распорядительной документации (приказы, распоряжения и т.д.);	6
	– изучение порядка доведения принятых решений, приказов, распоряжений до исполнителя, организация их исполнения, контроль за их исполнением; – изучение и оценка стиля руководства, личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. – ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия на работе, определение потребности в информации; – ознакомление с видами деятельности руководителя, направленными на увеличение эффективности работы предприятия (и повышение его конкурентоспособности);	6

	– ознакомление с порядком осуществления и методам контроля за деятельностью предприятия и коллектива со стороны руководителя.	6
	<b>Всего часов:</b>	<b>144</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме оформления отчета по практике</b>		

## **3.2 Содержание преддипломной практики**

### **Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания**

Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития.

Анализ материально-технической базы предприятия, ее оценка с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и современным требованиям.

Ознакомление со структурой, характером, организацией производства. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с перечнем предоставляемых основных и дополнительных услуг, формами и методам обслуживания и информативного обеспечения.

Анализ доведения сведений для потребителей в наглядной и доступной форме необходимой и достоверной информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты услуг, сведения о сертификации услуг и т.д. Ознакомление с организацией рекламной кампании в предприятии, видами и средствами рекламы, другими методами формирования спроса.

Выявление признаков, определяющие тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

Работа с учредительными документами, уставом предприятия (основные разделы); документами, подтверждающими виды деятельности и пр. (при предоставлении возможности).

Ознакомление с основными элементами инфраструктуры предприятия (водо-, энерго- и теплоснабжение, коммуникации (связь), транспорт, ремонтные службы, техническое обслуживание, прачечные, посреднические службы и т.д.) Принципы функционирования инфраструктуры: безопасность, рациональность размещения, гибкость, экономичность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость.

Анализ конкурентной среды и конкурентных преимуществ предприятия по отношению к основным конкурентам.

Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

### **Тема 2. Ознакомление с управлением на предприятии общественного питания**



Ознакомление с организацией управления на предприятии, структурой штата, составом структурных подразделений к их взаимосвязью. Составление схемы процесса управления предприятием, с указанием ее преимуществ и недостатков.

Ознакомление с уровнями аппарата управления и выполняемыми ими функциями, основными категориями работников аппарата управления (руководители, специалисты, технические исполнители) и характером их труда. Анализ организации труда в аппарате управления. Ознакомление с функциями руководителей высшего, среднего и низшего звена управления. Изучение прав, обязанностей и ответственности директора, зав. производством, административных и других руководителей различных звеньев управления. Изучение функций управления, реализуемых на данном предприятии (планирование, организация, контроль, мотивация и т.д.), анализ качества и эффективности их выполнения.

Ознакомление с применяемыми организационными, распорядительными правовыми, социально-психологическими методами управления. Анализ и выводы об эффективности применяемых методов.

Изучение содержания организации кадровой работы: персонал-стратегия, персонал-маркетинг, прием перевод, увольнение персонала, методы обучения и повышения квалификации сотрудников, планирование резерва кадров и т.д. Анализ действующих на предприятии критериев подбора и расстановки кадров (анкетирование, собеседование, тестирование и т.д.), организации аттестации, форм и порядка ее проведения.

Анализ существующей на предприятии системы морального и материального стимулирования работы персонала. Изучение систем оплаты труда на предприятии различных категорий работников (повременная, сдельная, премиальная и т.д.).

Ознакомление с порядком осуществления контроля (внешнего и внутреннего) за деятельностью предприятия и оформления его результатов. Анализ актов или справок проверок контролирующих органов (СЭС, Госторгинспекции и т.д.)

### **Тема 3 Дублирование должностных обязанностей заведующего производством (шеф-повара)**

Ознакомление с работой по организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции.

Участие в составлении заказа на продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье.

Участие в работе по приобретению и по получению с баз, со складов продукции, ознакомление с контролем за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья, соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.

Участие в составлении графиков выхода на работу.

Участие в работе по внесению предложений о поощрении отличившихся работников, по разработке новых видов блюд и составлении меню.

Ознакомление с работой по повышению квалификации работников всех основных категорий.

#### **Тема 4 Дублирование должностных обязанностей руководителя предприятия общественного питания**

Изучение прав и должностных обязанностей руководителя предприятия, требований к нему.

Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности.

Ознакомление с организацией рабочего дня руководителя. Участие в планировании работы руководителя на определенный период.

Анализ содержания приказов, распоряжений, указаний руководителя, правильности оформления документов, установления срока их исполнения, ответственности за исполнение. Участие в составлении некоторой служебной и распорядительной документации (приказы, распоряжения и т.д.).

Изучение порядка доведения принятых решений, приказов, распоряжений до исполнителя, организации их исполнения, контроля за их исполнением.

Изучение и оценка стиля руководства, личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.

Ознакомление с организацией проведения деловых бесед, собраний, совещаний, переговоров и т.д. в проведении некоторых собраний, производственных совещаний.

Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия на работе. Определение потребности в информации.

Ознакомление с видами деятельности руководителя, направленными на увеличение эффективности работы предприятия (и повышение его конкурентоспособности).

Определение основных направлений деятельности руководителя.

Ознакомление с порядком осуществления и методами контроля за деятельностью предприятия и коллектива со стороны руководителя.

Анализ и оценка стиля управления и эффективности организации работы руководителя.

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики предполагает наличие предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, укомплектованные квалифицированными кадрами, имеющие цеховое деление, с высоким уровнем механизации производства, а также учебно-производственные предприятия, выпускающие продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы производственной практики.

#### **Оснащение предприятий общественного питания:**

обязательное наличие производственных помещений таких как:

- горячий и холодный цеха,
- мясной,
- птицегольевой,
- рыбный,
- овощной,
- помещение для мучных изделий или кондитерский цех.

На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, предусматривается наличие доготовочного цеха (для доработки полуфабрикатов) и цех обработки зелени.

#### **Оборудование предприятий общественного питания:**

Все производственные помещения должны быть оснащены соответствующим механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным, вспомогательным оборудованием, а также необходимым производственным инвентарем и инструментом.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2012;
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: ИД ФОРУМ: ИНФА-М, 2008;
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия, 2009;
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие- М.: Альфа-М:ИНФА-М, 2009;
5. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: Академия, 2010;
6. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. М.: Академия, 2011;
7. Андропова Н. Л., Макаров Н. В., Андропова И. Ю. Кадровый менеджмент. – М.: Издательский центр «Академия», 2008
8. Базаров Т. Ю. Управление персоналом – М.: Издательский центр «Академия», 2010
9. Грибов В. Д., Грузинов В. П., Кузьменко В. А. Экономика организации. – М.: КНОУС 2011
10. Гомола А. И., Кирилов В. Е., Жанин П. А. Экономика. – М.: Издательский центр «Академия», 2011
11. Драчева Е. Л. Менеджмент. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2010
12. Зайцева Т. В., Зуб А. Т. Управление персоналом. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М 2009
13. Котерова Н. П. Микроэкономика. – М.: Издательский центр «Академия», 2010
14. Кибанов А. Я. Управление персоналом – М.: КНОРУС, 2010
15. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия). – Магистр, 2009

#### Дополнительная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева В.А., Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2003;
2. Шатун Л.Р. Технология приготовления пищи: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006;
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004;
4. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Учебник для СПО – 2-е изд стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2004;
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для колледжей, проф-тех. училищ, 2001;
6. Кучер Л.С. Организация обслуживания.: Учебник. – М.: Изд. дом.: «Деловая литература», 2002;
7. Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. – М.: Торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006;

8. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: «Дашков и К°», 2006
9. Барановский В.А., Повар – технолог, - Ростов н/Д: «Феникс», 2003
10. Кулинария: учебное пособие / Мальчикова И.Г. и др. – М.: Альфа – М, 2008
11. Шатун Л.Г. Кулинария. – М.: «Академия», 2006
12. Шатун Л.Г. Повар. Ростов н/Д: Феникс, 2007
13. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие: справочник. М.: Академия, 2006
14. Кавецкий Г.Д. Оборудование предприятий общественного питания – М.: Колос, 2004;

### *Нормативные документы*

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. — М: Хлебпродинформ, 2003
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М.: ИКТЦ «Лада», 2009
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2006
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е. Голунова СПб: ПРОФИ– ИНФОРМ, 2005
7. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

В качестве информационного обеспечения при изучении модуля рекомендуется регулярное использование обновляющихся Интернет-ресурсов:

[-http://gurmanika.org](http://gurmanika.org)

[-http://oede.by](http://oede.by)

[-http://knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)

[-http://www.koolinar.ru](http://www.koolinar.ru)

[-http://www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)

[-http://foodis.ru](http://foodis.ru)

[-http\\www.edu.sety.ru](http://www.edu.sety.ru)

-[http\\www.edu.bd.ru](http://www.edu.bd.ru)

-Консультант плюс, Гарант

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

Производственная практика проводится под руководством работников предприятий общественного питания в соответствующих производственных помещениях предприятий, оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем **концентрированно**.

К производственной практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамен или дифференцированный зачет по соответствующему междисциплинарному курсу и учебной практике.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Работники предприятий общественного питания, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее образование и опыт работы по профилю профессии.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p>	<p>оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности подготовленного сырья</p>
<p>разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирование блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов</p>	<p>оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности сырья</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
<p>разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные</p>	<p>оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса</p>

<p>технологии, оборудование и инвентарь; сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
<p>разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>контроль качества и безопасности готовой продукции;</p>	<p>оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
<p>приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроль качества и безопасности готовой продукции;</p>	<p>наблюдение за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за правильностью выполнения задания по производственной практике</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
<p>планирования работы структурного подразделения бригады;</p> <p>оценки эффективности деятельности</p>	<p>проверка за правильностью составления планов структурного подразделения бригады</p> <p>сопоставление полученных результатов</p>



<p>структурного подразделения бригады;</p> <p>принятия управленческих решений</p>	<p>с запланированными по плану</p> <p>наблюдение за правильностью принятия управленческих решений и их результатов</p>
<p>-анализировать торгово-производственную деятельность объекта общественного питания и предоставляемые услуги потребителям;</p> <p>-проводить сравнительный анализ услуг, предоставляемых объектами общественного питания различных типов и классов;</p> <p>-анализировать структуру производства и управления им, пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими деятельность объекта общественного питания;</p> <p>- анализировать порядок применения отраслевых нормативных документов;</p> <p>-выполнять правила внутреннего распорядка действующие на объекте общественного питания соблюдать безопасные условия работы;</p>	<p>наблюдение и контроль за порядком ознакомления с предприятием</p>
<p>-анализировать структуру управления на предприятии, порядок осуществления контроля (внешнего и внутреннего) за деятельностью предприятия;</p> <p>- анализировать уровни аппарата управления и выполняемые ими функции, функции руководителей высшего, среднего, низшего звена управления;</p> <p>-анализировать применяемые организационные, распорядительные, правовые, социально-психологические методы управления;</p> <p>-анализировать организацию кадровой работы на предприятии.</p>	<p>наблюдение и контроль за порядком изучения структуры управления на предприятии</p>
<p>-анализировать должностные обязанности заведующего производством (его заместителя) и выбирать оптимальный вариант организации производственно-хозяйственной деятельности подразделения и управления им;</p> <p>-разрабатывать производственную программу объекта общественного питания;</p> <p>-составлять технологические карты, заявки на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>-получать со склада и организовывать хранение продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов; обеспечивать соблюдение сроков их реализации;</p> <p>-осуществлять контроль за технологией приготовления пищи, нормой вложения продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, выходом готовых блюд, оформлять результаты бракеража;</p>	<p>наблюдение и контроль за дублированием должностных обязанностей заведующего производством (шеф-повара) на предприятии</p> <p>контроль и оценка правильности составления технологической и отчетной документации</p> <p>наблюдение и контроль за дублированием должностных обязанностей заведующего производством (шеф-повара) на предприятии</p>

<p>-контролировать условия, сроки хранения (годности) и реализации кулинарной продукции;</p> <p>- контролировать правильность эксплуатации торгово-технологического, холодильного оборудования, соблюдение производственным персоналом правил и норм пожарной безопасности, санитарных требований, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего и трудового распорядка.</p> <p>-применять нормативные технические и нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности;</p> <p>-анализировать планы работы по повышению квалификации и профессионального мастерства производственного персонала;</p> <p>-составлять график выхода производственного персонала на работу.</p>	<p>оценка правильности составления документов (графика выхода на работу)</p>
<p>-анализировать должностные обязанности руководителя предприятия (его заместителя);</p> <p>- анализировать содержание приказов, распоряжений, указаний руководителя, правильности оформления документов, установление сроков их исполнения;</p> <p>-составлять некоторую служебную и распорядительную документацию (приказы, распоряжения и т.д.);</p> <p>-анализировать стили руководства, личные деловые качества руководителя, его организаторские способности;</p> <p>- анализировать виды деятельности руководителя, направленные на увеличение эффективности работы предприятия (повышение его конкурентоспособности);</p> <p>-анализировать порядок осуществления и методы контроля за деятельностью предприятия и коллектива со стороны руководителя.</p>	<p>наблюдение и контроль за дублированием должностных обязанностей руководителя предприятия (его заместителя)<sup>4</sup></p> <p>наблюдение и контроль за правильностью составления служебной и распорядительной документации;</p> <p>наблюдение и контроль за дублированием должностных обязанностей руководителя предприятия (его заместителя)</p>

## РЕЦЕНЗИЯ

на программу по производственной практике по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
разработанную преподавателем Баранниковой И.А.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10. Технология продукции общественного питания / 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии,, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33234 от 23.07.2014), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированный Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785)

В результате изучения программногo материала обучающиеся приобретают практический опыт в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения.

Количество часов, указанное в паспорте рабочей программы, достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным профессиональным и общим компетенциям, по видам профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Структура и содержание производственной практики включает тематический план и содержание обучения. В условиях реализации программы производственной практики указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации. В разделе контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики определены основные показатели оценки результата освоения практического опыта общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

В программе перечислены требования к практическому опыту по видам профессиональной деятельности, виды выполняемых работ во время прохождения производственной преддипломной практики, которые позволят углубить первоначальный практический опыт обучающегося, развить общие и профессиональные компетенции, проверить его готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию программ, используется профессиональная терминология.

Содержание программы производственной практики соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе производственной практики не имеется.

Программа по производственной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

**Рецензент:**

Зав. производством столовой  
«Армавирский машиностроительный завод»,  
филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод»  
в г. Армавир

\_\_\_\_\_ Звягинцева А.В.

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по Производственной практике по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
разработанную преподавателем Баранниковой И.А.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10. Технология продукции общественного питания / 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии,, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33234 от 23.07.2014), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированный Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785)

В результате изучения программногo материала обучающиеся приобретают практический опыт в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения.

Рабочая программа производственной практики содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.  
Обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на освоение производственной практики.
2. Результаты освоения производственной практики.  
Перечислены профессиональные и общие компетенции по видам профессиональной деятельности.
3. Тематический план и содержание производственной практики.  
Представлен тематический план производственной практики и содержание обучения.
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.  
Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики.  
Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки.

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию рабочих программ, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы производственной практики соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе производственной практики не имеется.

Рабочая программа по производственной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

**Рецензент:**

Директор фирмы «Янтарь-С»

\_\_\_\_\_ Геворгян Г.Э.  
личная подпись

М.П.

**Техническая экспертиза программы производственной практики**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии представленной**  
**Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края**

«Армавирский механико-технологический техникум»

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	<b>Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)</b>						
1.	Наименование программы практики на титульном листе совпадает с наименованием в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы практики»</b>						
4.	Раздел 1 «Паспорт программы практики» представлен						
5.	Наименование программы практики в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен						
7.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы						

8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи практики– требования к результатам освоения практики» содержит требования к практическому опыту и умениям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
9.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение программы практики» соответствует учебному плану						
	<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения практики»</b>						
10.	Раздел 2 «Результаты освоения практики» имеется						
11	Перечень профессиональных компетенций соответствует ФГОС СПО						
12.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	<b>Экспертиза раздела 3 «Тематический план и содержание практики»</b>						
13	Раздел 3 «Тематический план и содержание практики» представлен						
14.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план практики» соответствует Разъяснениям						
15.	Таблица 3.1. «Тематический план практики» содержит наименование профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов работ, наименование тем						
16.	Общее количество часов практики соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						
17.	Таблица 3.2. «Содержание практики» заполнена						
18.	Таблица 3.2 Содержит наименование профессиональных модулей (ПМ), тем с указанием их содержания, в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						
19.	Наименования тем практики в табл. 3.1 и 3.2. совпадают						



20.	В таблице 3.2 количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС, учебном плане						
21.	В таблице 3.2 количество часов по практике совпадает с указанными в п. 1.3 и таблице 3.1						
22.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
	<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы практики»</b>						
23.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы практики» представлен.						
24.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики (при наличии)						
25.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
26.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
27.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения занятий, организации учебной и (или) производственной практики						
28.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих организацию и руководство учебной и (или) производственной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения программы практики»</b>						

29.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения программы практики» представлен						
30.	Результаты обучения совпадают с указанными в п. 1.2						
31.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе практики (соотносится с таблицей 3.2).						
	<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы практики» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Тематический план и содержание практики»</b>						
32.	Общий объем времени, отведенный на освоение практики, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
	<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>						
33.	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы профессионального модуля (при необходимости):

Эксперт (1), \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*подпись*

Эксперт (2), \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*подпись*