

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



Утверждаю

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации

Е.В. Карпичев

«31» января 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника - специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

г. Гатчина 2024 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Кутькова Л.А., мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

Рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 1 от 25 января 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Планируемые результаты освоения программы производственной практики	7
3. Структура и содержание программы производственной практики	9
4. Условия реализации программы производственной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа ПП.02 Производственная практика ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2 Место производственной практики в структуре профессионального модуля

ПП.02 Производственная практика входит в профессиональный модуль ПМ. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проводится после завершения процесса освоения студентами профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля. ПМ.02

1.3 Цели и задачи ПП.02 Производственная практика

ПП.02 Производственная практика направлена на формирование у студента профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 02 для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной специальности. С целью углубления знаний

и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) должны:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.

уметь:

- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- организовывать хранение сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
- рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с прилавка/раздачи;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.

знать:

- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд

- кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- температура подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- правила упаковки на вынос, маркирования горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы ПП.02 Производственная практика

Наименование модуля	Количество часов	Форма проведения
ПП.02 Производственная практика		Производственная практика
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	24	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	
ВСЕГО:	144	

ПП.02 Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация по ПП.02

Производственная практика проводится в форме комплексного дифференцированного зачета.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента процессов приготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента процессов приготовления с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций по профессиональной подготовке специалистов среднего звена:

ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

3.1 Содержание производственной практики ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов	Коды профессиональных компетенций
1	2	3	4
МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		24	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по профессии. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, кулинарным изделиям, закускам сложного ассортимента при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, затекание, варка, охлаждение. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	24	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.

	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки	Содержание учебного материала: Приготовить яичницу-глазунью натуральную. Приготовить омлет натуральный, фаршированный, смешанный. Приготовить яйца вкрутую всмятку, в мешочек. Приготовить блюда из творога; вареники с творогом. Приготовить сырные палочки.	30	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, морепродуктов.	Содержание учебного материала: Приготовить отварную, припущенную, жареную рыбу. Приготовить блюда из запеченной рыбы. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить креветки, раки, кальмары.	30	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, птицы, дичи, кролика.	Содержание учебного материала: Приготовить мясо отварное. Приготовить мясо жареное порционными кусками. Приготовить мясо жареное мелкими кусками. Приготовить блюда из котлетной массы: котлеты, биточки. Приготовить мясо тушеное и шпигованное.	30	ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
Приготовление горячих блюд,	Содержание учебного материала:	30	ПК 2.5. ПК 2.6.

кулинарных изделий, закусок региональной кухни	Приготовить горячие блюда и закуски из яиц, творога и сыра. Приготовить горячие блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовить горячие блюда из мяса. Приготовить горячие блюда из домашней птицы и дичи.		ПК 2.7. ПК 2.8.
	Итого:	144 часа	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие организаций (предприятий, учреждений), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Базы практики для реализации программы ПП.02 Производственная практика Оборудование предприятий и рабочих мест соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к специалистам в области Поварское и кондитерское дело. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики в форме практической подготовки:

- Положение об учебной и производственной практике;
- рабочая программа производственной практики в форме практической подготовки;
- договор с Профильной организации практической подготовки обучающихся (практика);
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки;
- график проведения практики;
- график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики в форме практической подготовки.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы ПП.02 Производственная практика

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. — Для СПО
Режим доступа <https://www.book.ru/book/924187>
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод.пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
4. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. -10-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

5. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
6. Рагель, С.И.. Технология приготовления пищи : Учебное пособие / С.И. Рагель — Минск : РИПО, 2023. — 604 с. — ISBN 978-985-895-168-9. — URL: <https://book.ru/book/955114> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
7. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск : РИПО, 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — URL: <https://book.ru/book/955013> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
8. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
10. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.

4.2.2. Основные электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / подред. Ф.Л.Марчука - М.:Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

4.3 Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)

ПП.02 Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.02 и реализуется после освоения теоретического материала и учебной практики концентрированно в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Куратором (руководителем) практики разрабатывается и выдается студентам задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник- отчёт по практике.

Форма оценки – комплексный дифференцированный зачет.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

ПП.02 Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации, наставников, помогающих студентам овладевать профессиональными навыками.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью оценки по ПП.02 Производственная практика является выявление уровня сформированности:

- 1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – проверки качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контроля качества и безопасности сложных холодных блюд. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 	<p>Текущий контроль: - задание по производственной практике; - задание по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практикам.</p> <p>Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет.</p>

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери 	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – организовывать хранение сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать 	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>им помощь в выборе блюд.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной 	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>эксплуатации технологического оборудования</p> <p>и</p> <p>производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения горячих блюд 	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила упаковки на вынос, маркирования горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке. 	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

