

**ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»  
(наименование организации)  
Михайлов  
(должность, Ф.И.О.)  
«   » 2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

В.А. Чайковский  
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА  
ЧАЙКОВСКИЙ В.А.  
« 24 » 03 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**производственной практики  
(по профилю специальности)**

**по профессиональному модулю**

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

По специальности

19.02.10  
(код специальности)

**Технология продукции общественного питания**

(наименование специальности)

**Волгоград**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)	8
3. Условия реализации программы производственной практики	27
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	31

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)**

Программа производственной практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

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

ПК 1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

### **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, лёгких 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;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

**знать:**

- ассортимент канapé, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канapé и лёгких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канapé, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования к качеству готовых канapé, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления различных типов канapé, лёгких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канapé, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канapé, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли и аттестационный лист, установленной ГБОУ СПО Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли формы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

### **1.3. Организация практики**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 144 часа. Базой практики являются предприятия питания ресторанного сервиса г. Волгограда, оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане (п.2.2.)



**2.2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)**

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Вводное занятие</b>	<i><b>Содержание учебного материала</b></i>  Проведение вводного инструктажа Ознакомление с предприятием питания (базой практики) Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте) Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам) Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики Закрепление наставников за студентами на рабочих местах	6	
<b>Раздел 2</b>	<b>Приготовление холодных соусов и гарниров для холодных блюд и закусок</b>	<b>42</b>	
<b>Тема 2.1. Составные части сложных холодных блюд и закусок.</b>	<i><b>Содержание учебного материала</b></i>		
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПКЗ. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Температурный режим, правила приготовления сложных холодных блюд и закусок Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и закусок Подбор вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок Завершение технологического процесса	6	



	<p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>			
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПКЗ.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.</p> <p>Температурный режим, правила приготовления сложных холодных блюд и закусок</p> <p>Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и закусок</p> <p>Подбор вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок</p> <p>Завершение технологического процесса</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	6		
Тема 2.2. Приготовление соусов для холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала	12		

	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>Правила приготовления соусной композиции для сложных холодных соусов</p> <p>Способы определения масса продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов по вкусу, цвету, аромату.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению, соусов.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>Правила приготовления соусной композиции для сложных холодных соусов</p> <p>Способы определения масса продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов по вкусу, цвету, аромату.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению, соусов.</p>	6	

	<p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>			
Тема 2.3. Приготовление гарниров к сложным холодным блюдам, закускам.	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	12		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления гарниров к сложным холодным блюдам и закускам.</p> <p>Использование различных технологий приготовления для приготовления гарниров к сложным холодным блюдам и закускам</p> <p>Температурный и временной режим при подаче и хранении гарниров</p> <p>Контроль качества и безопасность гарниров к сложным холодным блюдам и закускам.</p> <p>Определять количество сырья, готовить гарниры к сложным холодным блюдам и закускам</p> <p>Подбирать пряности и специи для гарниров к сложным холодным блюдам и закускам</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	6		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления гарниров к сложным холодным блюдам и закускам.</p> <p>Использование различных технологий приготовления для приготовления</p>	6		

	<p>гарниров к сложным холодным блюдам и закускам</p> <p>Температурный и временной режим при подаче и хранении гарниров</p> <p>Контроль качества и безопасности гарниров к сложным холодным блюдам и закускам.</p> <p>Определять количество сырья, готовить гарниры к сложным холодным блюдам и закускам</p> <p>Подбирать пряности и специи для гарниров к сложным холодным блюдам и закускам</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
Тема 2.4. Организация процесса приготовления соусов и гарниров для холодных блюд и закусок	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	12	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья</p> <p>Соблюдать товарное соседство</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p>	6	

	<p>Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья</p> <p>Соблюдать товарное соседство</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Приготовление сложных холодных блюд и закусок</b>	<b>72</b>	
<b>Тема 3.1. Приготовление канале, легких и сложных закусок</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>12</b>	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канале, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, слоеного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канале и легких и сложных закусок.</p> <p>Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канале, легких и сложных закусок</p> <p>Производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канале, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении канале, легких и сложных закусок</p> <p>Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канале, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций</p> <p>по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Организация технологического процесса приготовления канале, легких и</p>	<b>6</b>	

	<p>сложных холодных закусок;</p> <p>Осуществлять приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>Декорировать канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких и сложных закусок.</p> <p>Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок</p> <p>Производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении канапе, легких и сложных закусок</p> <p>Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций</p> <p>по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>Осуществлять приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>Декорировать канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>Составлять технологическую документацию</p>	6	

	<p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>			
<p><b>Тема 3.2. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</b></p>	<p><i><b>Содержание учебного материала</b></i></p>	18		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>Подбор гарниров, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций</p> <p>по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок и рыбы</p> <p>Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	6		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p>	6		

	<p>Подготовка рабочего места</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>Подбор гарниров, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций</p> <p>по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок и рыбы</p> <p>Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>Подбор гарниров, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций</p> <p>по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p>	6	



	<p>Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок и рыбы</p> <p>Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
<p><b>Тема 3.3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов</b></p>	<p><i><b>Содержание учебного материала</b></i></p>	<b>18</b>	

	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусочек из мяса и мясопродуктов</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций</p> <p>по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусочек из мяса и мясопродуктов</p> <p>Подбор гарниров, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса и мясопродуктов</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных холодных блюд и закусочек из мяса и мясопродуктов</p> <p>Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусочек и мяса и мясопродуктов</p> <p>Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд и закусочек из мяса и мясопродуктов</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусочек из мяса и мясопродуктов</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций</p> <p>по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	6	

	<p>приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов</p> <p>Подбор гарниров, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса и мясопродуктов</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов</p> <p>Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок и мяса и мясопродуктов</p> <p>Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций</p> <p>по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов</p> <p>Подбор гарниров, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса и мясопродуктов</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов</p> <p>Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок и мяса и мясопродуктов</p> <p>Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд</p>	6	

	<p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
<p><b>Тема 3.4. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы.</b></p>	<p><i><b>Содержание учебного материала</b></i></p>	12	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из птицы</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы</p> <p>Подбор гарниров, заправки и соусы для холодных блюд из птицы</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из птицы</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций</p> <p>по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок из птицы</p> <p>Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из птицы</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p>	6	

	<p>Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусоч из птицы</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусоч из птицы</p> <p>Подбор гарниров, заправки и соусы для холодных блюд из птицы</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных холодных блюд и закусоч из птицы</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусоч из птицы</p> <p>Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из птицы</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
<p><b>Тема 3.5. Приготовление сложных, оригинальных салатов, закусоч из яиц, сыра</b></p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	<p><b>12</b></p>	

	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций</p> <p>по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p> <p>Методы сервировки, способы и температура подачи сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p> <p>Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических</p>	6	

	<p>операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции</p> <p>Выбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p> <p>Методы сервировки, способы и температура подачи сложных, оригинальных салатов, закусок из яиц, сыра</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
<b>Раздел 4</b>	<b>Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 4.1. Оперативное планирование производства</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Составление производственной программы холодного цеха</p> <p>Расчет сырья по составленной производственной программе</p> <p>Составление сводной сырьевой ведомости, требований на получение продуктов</p> <p>Порядок расчета сырья и составление заданий бригадирам поваров</p> <p>Оперативный контроль параметров технологического процесса в холодном цеху</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	<b>6</b>	
<b>Тема 4.2. Организация работы холодного цеха</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		

	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Требования к организации технологического процесса в холодном цехе по производству холодных блюд, соусов, гарниров</p> <p>Техническое оснащение холодного цеха.</p> <p>Требования к эксплуатации оборудования, охране труда, соблюдению технике безопасности.</p> <p>Правила подбора оборудования, инвентаря (по нормам оснащения)</p> <p>Порядок расчета технологического и холодильного оборудования</p> <p>Определение площади холодного цеха.</p> <p>Требования к размещению оборудования в холодном цехе</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к качеству подготовки, эксплуатации и уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, качеству мойки посуды, инвентаря.</p> <p>Микроклимат холодного цеха и требования к охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности</p> <p>Составлять технологическую документацию</p> <p>Сдача выполненного задания</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	6	
<p><b>Тема 4.3. Основы научной организации труда</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Нормирование труда в предприятиях ресторанной индустрии.</p> <p>Определение численности работников на предприятиях ресторанной индустрии.</p> <p>Выбор и порядок составления графиков выхода на работу персонала</p> <p>Составления графиков выхода на работу персонала</p> <p>Требования по созданию оптимальных условий труда в холодном цехе</p> <p>Соблюдение санитарного режима при приготовлении сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, гарниров, соусов</p>	6	



	Составлять технологическую документацию Сдача выполненного задания Уборка рабочего места Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК		
<b>Итоговая аттестация</b>	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли	<b>зачет</b>	
	<b>всего</b>	<b>144 (24 дня)</b>	

--	--

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных комнат, производственных цехов (заготовочных и доготовочных) на предприятии питания (базе практики) и учебной технологической лаборатории.

**Залы:** библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации (методические рекомендации);
- комплект нормативной документации.
- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).

**Технические средства обучения:**

ПК каждому обучающемуся на подгруппу проектор, экран, фото-камера; принтер; программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькулятор, письменные принадлежности.

**Технические средства обучения:** ПК каждому обучающемуся, на подгруппу проектор, экран, программное обеспечение общего и профессионального назначения

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
<b>Холодный цех</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– универсальный привод;</li><li>– холодильный шкаф;</li><li>– шкаф шоковой заморозки;</li><li>– блендер;</li><li>- слайсер;</li><li>- соковыжималка;</li><li>– весы настольные;</li><li>– стол производственный;</li><li>– горка для гарниров;</li><li>– моечная ванна;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– кастрюли;</li><li>– разделочные доски;</li><li>– ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;</li><li>– гасстроемкости;</li><li>– скребок для масла;</li><li>– ручной маслоделитель;</li><li>– приспособление для украшения овощей;</li><li>– яйцечрезка;</li><li>– формочки для заливных блюд;</li><li>- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;</li><li>– лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;</li><li>– вилка поварская;</li><li>- тарелки;</li><li>- ложки, вилки, креманки;</li></ul>

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень законодательных, нормативных документов, рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Законодательные документы:**

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)

3. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21 мая 2001 № 389, 10 мая 2007)
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. Трудовой кодекс РФ

#### **Нормативные документы:**

1. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 «Система менеджмента качества. Основные положения в словаре»
2. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
7. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
8. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
9. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»
10. ГОСТ Р 53108 -2008 «Услуги общественного питания».
11. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
13. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Профикс ,2006.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 2006.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
18. Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005,2010)

#### **Специальная литература:**

1. Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.
2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2005г.
3. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г
4. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
5. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник «Кулинария» Академия, Москва, 2010г.
6. В.И Богушева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия»

**Дополнительная литература:**

1. Как украсить блюда /Перевод с французского В.А. Чекмарев,-М: «Интербук-бизнес», 1998г
2. Изысканные салаты. Перевод с нем. –МБММ АО,2001.
3. Салаты «АСТ ПРЕСС СКД», ЗАО «Компания», М. 2003.
4. М. Кузнецова «Украшение блюд (цветы из овощей)», М,: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2004
5. Закуски к праздникам и на каждый день / Пер. О.Озерской.-М.: 321, Изд-во Эскимо, 2006.
- 6.Украшение блюд праздничного стола. Готовьте как профессионалы!,-М: АстрельАСТ: Ресторанные ведомости,2011.
7. Кабушкин Н.И. «Основы менеджмента», У.П. Минск ,2000
8. Е.Л,Драчева , Л.И. Юликов, «Менеджмент» УП,М.: Мастерство, 2002г.
9. Ямпольская Д.О. Зонис М.М. «Менеджмент», С-Петербург, Из-во «Нева», М. Из-во «ОЛМА-ПРЕСС», 2003г.
- 10.Николаева Л.И, Фролова Г. Ф, Гращенков Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное пособие / под ред. С.Н Пименовой, В.В Контеева 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с
11. Журналы: «Гастроном» за 2008-2014г  
«Школа гастром» за 2008-2014г.  
«Питание и общество» за 2008-2014г  
«Коллекция рецептов» за 2008-2014г

**Дополнительные источники:**

- 1.Интернет сайты:
  - recept- testa/ru/.../303Kuhnja
  - www mmenu com/.../151
  - restoram/ net/recipes/Snacks/coldи др.
- 2.Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.
- 3.Методические указания по выполнению самостоятельных (домашних) работ

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><i>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канале, легких, сложных холодных закусок.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению легких закусок и канале;</li> <li>- Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря;</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении легких закусок и канале с учетом временного регламента;</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления легких закусок и канале;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых легких закусок и канале, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых легких закусок и канале до момента реализации;</li> </ul>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения программы при выполнении работ на различных этапах производственной практики</p>
<p><i>ПК 2.. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря;</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом временного регламента;</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию;</li> </ul>	

<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность проведения процесса проверки исправности оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря;</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении;</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении сложных холодных соусов с учетом временного регламента;</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных соусов; и</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых сложных холодных соусов, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных холодных соусов до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию;</li> </ul>
--	---

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических заданий, выполнения заданий по практике.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план практической работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию;</p> <p>Осуществляет обучение с использованием ПК;</p> <p>Осуществляет сбор информации с помощью Интернета;</p>	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях;</li> <li>- активно работает в группе;</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами</li> </ul>	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация личной ответственности за работу членов команды;</li> <li>- демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий</li> </ul>	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p>- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<p>- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач</p>	