

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 17.06.2026 15:15:19
Уникальный программный ключ:
798bda65155b1c5a8277c686f17101d17c9070c71fd15c6d5e1ff108c5100



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП 02.01 Учебная практика

(индекс и наименование учебной 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

(индекс и наименование профессионального модуля)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

очная

(форма обучения)


СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией специаль-
ности Поварское и кондитерское дело


Разработана на основе Федерального госу-
дарственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025года

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Заместитель начальника отдела СПО


_____ /Н. С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия


_____ /Л. В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО


_____ /С. А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель: Федченко Н.Н., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ
им Г.В. Плеханова

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Голубинская С.Е., директор ООО «Медиа Микс»

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.....	4
2. Результаты освоения учебной практики	5
3. Структура и содержание учебной практики.....	6
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	13

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности «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» :

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:
знать:

31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

уметь:

У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

иметь практический опыт:

ПО1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Максимальная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная учебная практика (всего)	72
практическая подготовка (всего) (при наличии)	72
самостоятельная работа (всего) (при наличии)	-
консультации (всего) (при наличии)	-

2. Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности 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, в том числе профессиональными (ПК) и/или общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенций
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 рецептов 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 учебной практики

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид работ ¹	Количество часов
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	4
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	4
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	4
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	4
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	4

¹ Указать наименование вида работ, выполняемые обучающимся на практике

13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	4
14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	4
15.Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
Итого	72
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование вида работ по учебной практике	Содержание вида работ по учебной практике	Объем часов	Коды общих профессио- нальных компетен- ций ²
1	2	3	4
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	1. Органолептическая оценка качества поступающего сырья 2. Организация хранения поступившего сырья 3. Контроль количества запасов	4	ПК 2.1
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	1. Оформление заявок на продукты 2. Оформление заявок на расходные материалы	6	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	1. Проверка количества поступивших продуктов накладной 2. Проверка качества поступивших продуктов накладной	4	ПК 2.1
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	1. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов 2. Подготовка основных продуктов 3. Подготовка дополнительных ингредиентов	6	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением вы-	1. Взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки 2. Корректировка закладки продуктов в ТК 3. Осуществление взаимозаменяемости в соответствии сезонно-	4	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4

² В соответствии с учебным планом

хода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	стью		ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	1.Проверка требований рецептуры, последовательности приготовления горячих блюд 2. Выбор методов приготовления горячих блюд	6	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
7.Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1. Приготовление горячих блюд, 2. Оформление горячих блюд, 3. Соблюдения режимов приготовления 4. Соблюдения стандартов чистоты	6	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	1. Безопасная эксплуатация теплового оборудования 2. Безопасная эксплуатация производственного инвентаря, инструментов	6	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
9.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	1 Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции 2. Заполнение бракеражного журнала 3. Упаковкой на вынос готовой горячей кулинарной продукции	4	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
10.Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	1. Осуществления отпуска горячей кулинарной продукции с раздачи	4	ПК 2.2 ПК 2.3

			ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	1.Осуществление порционирования готовой горячей кулинарной продукции 2.Принятие участия в оформлении готовой горячей кулинарной продукции	6	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
12.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	1. Охлаждение готовых горячих блюд 2. Замораживание готовых горячих блюд для длительного хранения	4	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	1. Обеспечение условий хранения приготовленных горячих блюд 2. Обеспечение условий хранения охлажденных блюд 3. Обеспечение условий хранения замороженных блюд	4	ПК 2.1
14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	1. Подбор контейнеров и упаковочных материалов для разных групп горячей кулинарной продукции 2. Эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос 3. упаковка готовых горячих блюд для транспортирования.	4	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
15.Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Подбор горячих блюд, с учетом типа предприятия 2. Подбор горячих блюд, с учетом категорий потребителей	4	ПК 2.8
Всего			72

4. Условия реализации рабочей программы учебной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

Базы практики:

ООО «Семья ресторанов Мандарин», ООО «Петрушка», ООО «Хаяо».

Учебная аудитория (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска; Шкафы; Методические пособия; Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Учебно-тренинговый комплекс РЭУ им. Г.В. Плеханова (для проведения лабораторных занятий, промежуточной аттестации)

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималка (универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитрат-тестер;

Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Программное обеспечение:

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1С, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы : справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2026. — 179 с, .https://book.ru/external/books_new/959880.jpg
2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / — Москва : КноРус, 2026. — 205 с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер.–М. : Издательский центр «Академия», 2021. 192с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 268 с. - (Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>
8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование)

<https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=10268508>
1
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрировано.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.

Результаты освоения учебной практики ³	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки ⁴
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	«отлично» обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;	Наблюдение и контроль за ходом организации, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике «хорошо» обучающимся достигнуты ос-	Наблюдение и контроль за ходом технологического творческого оформления и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Ведение дневника практики. Написание отчета по прак-

³ Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

⁴ Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля

<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>новые цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; 	<p>тике</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса приготовления горячих соусов</p> <p>Ведение дневника практики.</p> <p>Написание отчета по практике</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике «удовлетворительно» <p>обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся частично выполнил план;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; 	<p>Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса приготовления оформления и подготовку к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Ведение дневника практики.</p> <p>Написание отчета по практике</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике «неудовлетворительно»; <p>обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; 	<p>Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Ведение дневника практики.</p> <p>Написание отчета по практике</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; 	<p>Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса, 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</p> <p>Ведение дневника практики.</p>

	· обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике	Написание отчета по практике Дифференцированный зачет
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.		Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса приготовления творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет
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.		Наблюдение и контроль за ходом разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет