

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 08:15:13
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 4

к основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 Учебной практике

Профессионального модуля 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 **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

форма обучения **очная**

Год начала подготовки – 2024

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин поварского и
кондитерского дела

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело


Протокол № 2
от 04 апреля 2023 г.

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Начальник отдела СПО



Подпись Инициалы Фамилия



Подпись Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя

Дарчиева К. Ю., директор ООО «Источник вкуса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ УП 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по УП 02.01 профессионального модуля 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 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место в учебном процессе

Учебная практика по ПМ. 01 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 относится к обязательной части профессионального цикла (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и направлен на формирование профессиональных компетенций соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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
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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи учебной практики:

- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- приобретение практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- умение приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
- приобретение практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
- приобретение практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- приобретение практического опыта приготовления творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
- подготовка к прохождению учебной практики.

1.3. Требования к результатам освоения программы учебных видов практики

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УП 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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 учебной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<p>Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>2. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3. Упаковке, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>4. Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ознакомление с ассортиментом супов. Классификация супов.</p> <p>2. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов, отваров.</p> <p>3. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Приготовление овощных и картофельных супов.</p> <p>4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Супы региональной кухни. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. Приготовление сладких супов из плодов</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>

	свежих, из смеси сухофруктов. Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная). Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
Тема 3. Осуществление приготовления, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Содержание	12
	1. Значение соусов в питании. Ассортимент соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. Приготовление мучных пассировок.	6
	2. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).	
	3. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.	
	Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами). Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.	6
Тема 4. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой). Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.). Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей). Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре	6

	(овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.). Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.). Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.). Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	
	2. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник).	6
	3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники). Блюда из круп региональной кухни.	
Тема 5. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Содержание	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
	2. Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса). Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). Приготовление блюд региональной кухни. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	3. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
	4. Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
Тема 6. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс»,	6

сложного ассортимента.	припущенная по-русски и т.п.). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	
	2. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли). Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге.	6
	3. Приготовление блюд из тушеной рыбы. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.	
5ема 7. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	Содержание	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки). Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.). Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	
	2. Приготовление блюд из тушеного мяса (солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки). Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).	
	3. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром).	6
	4. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из тушенных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли). Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные). Приготовление блюд региональной кухни.	
	5. Приготовление блюд из рубленой и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен).	
	6. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из субпродуктов птиц, дичи, кролика (сердечки тушеные).	

	7. Значение блюд из кролика. Ассортимент блюд из кролика. Механическая кулинарная обработка кролика.	6
	8. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренной, припущенной, запеченной кролика.	
Тема 8. Осуществление разработки и адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Содержание	6
	Ассортимент и рецептуры горячих блюд разных народов. Особенности технологии приготовления.	6
	Ассортимент и рецептуры закусок разных народов. Особенности технологии приготовления.	
	Ассортимент и рецептуры авторских и брендовых блюд разных народов. Технология приготовления.	
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

Мастерская: кухня организации питания (для проведения практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Акустические колонки; Проектор; Экран;

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

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

В конце прохождения практики проводится дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике.

В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен по профессиональному модулю.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания

Основные

1. Андонова Н.И. 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: Лабораторный практикум. : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 176с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440568>

2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с.

3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для студ. учреждений сред.

проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 176с.

4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128с.

Дополнительные

5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 188с., с. цв. ил.

6. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 176с., с. цв. ил.

7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 160с., с. цв. ил.

8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 96с.

9. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128с.

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128с.

11. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с.

12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с.

3.2.2 Электронные издания

Дополнительные

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», 2020. — 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», 2021. — 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. — 192 с <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», 2020. — 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, 2022. — 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>

3.2.3 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=102685081>
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. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 5 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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,</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p>

<p>яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий - заполнение дневника по практике <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>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</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>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</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--