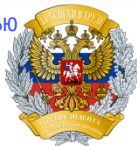


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:15:28
Уникальный программный ключ:
798bda65f5fda68277f686f1719d147c903871f6d1b66d5d1f108c5b09



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

ПП 01. 01 Производственная программа (по профилю специальности)

(индекс и наименование производственной практики)

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Зам. начальника отдела СПО


подпись /Н.С. Грушина
Инициалы и Фамилия


подпись /Л.В.Сорокина
Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО


подпись / С.А. Марковская
Инициалы и Фамилия

Составитель (и):

Составитель (и): Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензенты:

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

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

Федченко Н.Н., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

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

Содержание

1. Паспорт рабочей программы производственной практики.....	4
2. Результаты освоения производственной практики	5
3. Структура и содержание производственной практики.....	6
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.....	9
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	12

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной 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 и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»:

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

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

уметь:

- У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- 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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- З3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- З4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- З5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- З6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- З7 правила составления заявок на продукты

иметь практический опыт:

ПО1 разработки ассортимента полуфабрикатов;

ПО2 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

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, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготавливании полуфабрикатов сложного ассортимента;

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

ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.

По окончании производственной практики студент сдает отчет в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная учебная практика (всего)	144
практическая подготовка (всего) (при наличии)	144
самостоятельная работа (всего) (при наличии)	
консультации (всего) (при наличии)	

2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и/или общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Структура и содержание производственной практики

3.1. Объем производственной практики и виды работы

Вид работ по производственной практике ¹	Количество часов
1. Организация места приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	18
2. Обработка и приготовление экзотических и редких видов овощей и грибов	18
3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	18
4. Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе новых технологий.	18
Всего	72
Итоговая аттестация в форме Дифференцированный зачет	

¹ Указать наименование вида работ, выполняемые студентом на практике

3.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование вида работ по производственной практике	Содержание вида работ по производственной практике	Объем часов	Уровень профессиональных компетенций ²
1	2	3	4
Организация местприготовления полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание	18	ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
	1.Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены.	6	
	2.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	6	
	3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6	
Обработка и приготовление экзотических и редких видов овощей и грибов	Содержание	18	ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
	1.Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов. Процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию.	6	
	2.Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность.Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.Условия и сроки хранения.	6	
	3.Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование(комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования	6	

² В соответствии с учебным планом

Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	18	ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
	1.Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов	6	
	2.Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	3.Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6	
Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе новых технологий.	Содержание	18	ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
	1.Приготовление нового полуфабриката. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом.Приготовление полуфабриката повышенной сложности.	6	
	2.Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного полуфабриката повышенной сложности и технико-технологической карты на него	6	
	3.Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun,термомикса, термостата, пароконвектомата.	6	
Всего		72	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1. Требования к организации и проведению производственной практики:

Реализация программы Производственной практики (по профилю специальности) требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также кабинета информационные технологии в профессиональной деятельности.

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 «Источник Вкуса», договор № 208П от 12.01.2023;

ООО «Инесса», договор № 209П от 12.01.2023.

Общество с ограниченной ответственностью «Источник вкуса» 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Красная, д.15/1, № 21, № 22:

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

Общество с ограниченной ответственностью «Инесса» 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Карасунская, д.149 № А1:

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

4.2. Информационное и профессиональное обеспечение обучения

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.

Основные источники

1. 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. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>
2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.
3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с.
4. 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.

Дополнительные источники

5. 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>

6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>

Дополнительные

1. 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>
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=294234>
3. 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. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. –

- 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440560>
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=294234>
 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. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько Н. В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 179 с. – (Профессиональное образование: <https://urait.ru/bcode/452975>
 8. 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», 2019. – 192 с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>
 9. 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>
 10. 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>
 11. 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>
 12. 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>
 13. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
Дополнительная
 14. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 04.10.2012 № 1007]. Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/70238106/paragraph/1:4>

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>

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

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

Результаты освоения производственной практики ³	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки ⁴
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов 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; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	Наблюдение и контроль за ходом организации, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	«хорошо» обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	Наблюдение и контроль за ходом организации, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	«удовлетворительно» обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;	Наблюдение и контроль за ходом организации, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет

³ Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

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

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обучающийся частично выполнил план; · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике «неудовлетворительно»; обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · 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»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике	Наблюдение и контроль за ходом организации, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет
---	--	---

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по производственной практике.