

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:  
798bda65459de9a9277c86f1710d117c930c11fd1b6d5d1ff085160



**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 03.01 Производственная практика ( по профилю специальности)**

(индекс и наименование производственной практики)

**ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

(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 производственной практики.....	4
2. Результаты освоения производственной практики .....	5
3. Структура и содержание производственной практики.....	6
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.....	11
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 – ППСЗ) 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

### 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 холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить 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, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Иметь практический опыт:

ПО1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 разработке, адаптации рецептур 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 холодных 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.

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 производственная практика (всего)	108
практическая подготовка (всего) (при наличии)	108
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, оформления и подготовки к реализации холодных 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 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 <sup>1</sup>	Количество часов
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	12
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаро-безопасности, охраны труда).	12
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	12
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	14
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	14
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	12
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	12
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	12
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффек-	12

<sup>1</sup> Указать наименование вида работ, выполняемые студентом на практике

тивное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Итоговая аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	

### 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 <sup>2</sup>
1	2	3	4
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	1. Организация рабочих мест 2. Своевременная текущая уборка в соответствии с регламентами стандартами организации питания	12	ПК 3.1
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаро-безопасности, охраны труда).	1. Безопасная эксплуатация теплового оборудования 2. Подбор и использование производственного инвентаря, инструментов	12	ПК 3.1
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	1. Заказ сырья и расходных материалов 2. Прием сырья по количеству и качеству 3. Обеспечение условий хранения полученных продуктов	12	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	1 Приготовление салатов и винегретов, под руководством повара 2 Приготовление холодных соусов, под руководством повара 3 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, под руководством повара 4 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, под руководством повара 5. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, под руководством повара	14	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7

<sup>2</sup> В соответствии с учебным планом

	6. Приготовление бутербродов и канапе, под руководством повара		
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	1 Порционирование сервировки и творческого оформления салатов и винегретов, под руководством повара 2 Порционирование сервировки и творческого оформления холодных соусов, под руководством повара 3 Порционирование сервировки и творческого оформления холодных блюд и закусок из мяса, под руководством повара 4 Порционирование сервировки и творческого оформления холодных блюд и закусок из рыбы, под руководством повара 5. Порционирование сервировки и творческого оформления холодных блюд и закусок из птицы, под руководством повара 6. Порционирование сервировки и творческого оформления бутербродов и канапе, под руководством повара	14	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	1 Организация хранения на раздаче салатов и винегретов, 2 Организация хранения на раздаче холодных соусов, Организация хранения на раздаче холодных блюд и закусок из мяса, 4 Организация хранения на раздаче холодных блюд и закусок из рыбы, 5. Организация хранения на раздаче холодных блюд и закусок из птицы, 6. Организация хранения на раздаче бутербродов и канапе	12	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	1. Подготовка и замораживание п/ф для салатов и винегретов, под руководством повара 2 Подготовка и замораживание холодных соусов, под руководством повара 3 Подготовка и замораживание холодных блюд и закусок из мяса, под руководством повара 4 Подготовка и замораживание холодных блюд и заку-	12	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7

	сок из рыбы, под руководством повара 5. Подготовка и замораживание холодных блюд и закусок из птицы, под руководством повара 6. Подготовка и замораживание п/ф для бутербродов и канапе, под руководством повара		
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	1 Самостоятельное приготовление, порционирование сервировка и творческое оформление салатов и винегретов, 2 Самостоятельное приготовление, порционирование сервировка и творческое оформление холодных соусов, 3. Самостоятельное приготовление, порционирование сервировка и творческое оформление холодных блюд и закусок из мяса, 4 Самостоятельное приготовление, порционирование сервировка и творческое оформление холодных блюд и закусок из рыбы, 5. Самостоятельное приготовление, порционирование сервировка и творческое оформление холодных блюд и закусок из птицы, 6. Самостоятельное приготовление, порционирование сервировка и творческое оформление бутербродов и канапе	12	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	1 Осуществление консультирования потребителей	12	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
<b>Всего</b>			<b>108</b>

## **4. Условия реализации рабочей программы производственной практики**

### **4.1. Требования к организации и проведению производственной практики:**

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.

#### **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 и профессиональное 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](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

- <https://www.pitportal.ru/>
- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
- <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- [http://www.e-biblio.ru/book/bib/06\\_management/Restoran/book.html](http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html)
- 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 <sup>3</sup>	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки <sup>4</sup>
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>«отлично»</b> 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 вы-	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное		Наблюдение и контроль за ходом технологического

<sup>3</sup> Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

<sup>4</sup> Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля

<p>хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>полнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>«хорошо»</b></p> <p>обучающимся достигнуты основные 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"> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul>	<p>процесса приготовления холодных соусов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Ведение дневника практики.</p> <p>Написание отчета по практике</p> <p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>обучающимся достигнуты основные 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"> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul>	<p>Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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 style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p style="text-align: center;"><b>«удовлетворительно»</b></p> <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"> <li>· обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</li> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul>	<p>Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса приготовления творческого оформления и подготовку к реализации канапе, холодных закусок 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 style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p style="text-align: center;"><b>«неудовлетворительно»</b></p>	<p>Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>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 поддержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще;</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Ведение дневника практики.  Написание отчета по практике  Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»;  · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике</p>	<p>Наблюдение и контроль за ходом технологического процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Ведение дневника практики.  Написание отчета по практике  Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<p>Наблюдение и контроль за ходом. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Ведение дневника практики.  Написание отчета по практике  Дифференцированный зачет</p>

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