

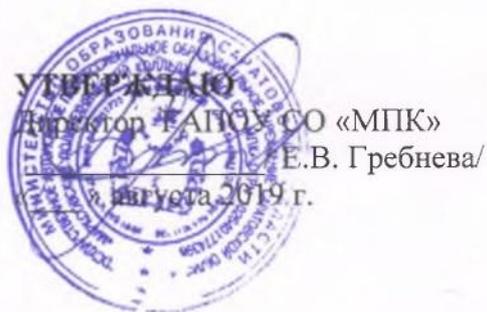
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 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**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Маркс, 2019 г.



Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 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 разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

Гостева И.Ю. Гостева И.Ю.

СОГЛАСОВАНО

Представитель организации

М.И. Кожумратов / М.И. Кожумратов



М.П. Кожумратов М.И.

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания

Протокол №1, дата «28» августа 2019 г.

Председатель

Горбатова Г.В. Горбатова Г.В./

Составитель:

Федоренко Н.В., преподаватель высшей категории
ГАПОУ СО «МПК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в части освоения квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов деятельности (ОВД): 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: производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по основным видам деятельности обучающихся должны

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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;
- 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;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ.02 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 – 180 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): 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 необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	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 2.6.	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 2.7.	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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики.

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Виды работ	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	Содержание	24	
	1. Подготовка продуктов перед приготовлением канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Требования к качеству продуктов для канапе и бутербродов. Организация рабочего места по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	6	3
	2. Приготовление простых закусочных бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	3. Приготовление сложных и закусочных бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	4. Приготовление сложных и закусочных горячих бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	Содержание	42	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества сырья.	6	3
	2. Технология приготовления овощных салатов сложного ассортимента. Требования к качеству салатов сложного ассортимента.	6	3
	Зкурс		

	3.Технология приготовления салатов с рыбой и рыбными продуктами. Требования к качеству, сроки хранения.	6	3
	4. Технология приготовления салатов с нерыбными продуктами моря. Требования к качеству, сроки хранения.	6	3
	5. Технология приготовления салатов с мясом и мясными продуктами. Требования к качеству, сроки хранения.	6	3
	6. Технология приготовления винегретов . Требования к качеству, сроки хранения.	6	3
	7. Технология приготовления салатов-коктейлей, особенности подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	6	3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	Содержание	24	
	1. Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки овощей, яиц и грибов для приготовления холодных блюд. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд .	6	3
	2.Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	3.Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц . Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	4.Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов . Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента .	Содержание	36	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента..	6	3
	2.Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы и	6	3

	нерыбного водного сырья сложного ассортимента, творческое оформление и эстетичная подача.		
	3.Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	4.Технология приготовления холодных блюд и закусок из жареной рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	5.Технология приготовления холодных блюд и закусок из отварной рыбы Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	6.Технология приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	Содержание	42	
	1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи сложного ассортимента.	6	3
	2.Технология приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии. Порционирование, эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов.	6	3
	3.Технология приготовления холодных блюд и закусок из мясных продуктов. Порционирование, эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов.	6	3
	4.Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Порционирование, эстетичная подача. Контроль хранения и	6	3

	расхода продуктов.		
	5.Технология приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	6.Технология приготовления студней и заливного из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	7.Технология приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2.6. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	Содержание	10	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов сложного ассортимента. Технология приготовления холодных соусов. Правила отпуска холодных соусов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	6	3
	2.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных заправок сложного ассортимента. Технология приготовления заправок. Правила отпуска заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	4	3
Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).		2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики осуществляется на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляют преподаватели в форме зачета (с оценкой). По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания, в которые входят экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю. Экзамен (квалификационный) проводят в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения экзамена (квалификационного) формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена (квалификационного) оформляются экзаменационной ведомостью.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных соусов, заправок 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</p>	<p>Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.</p>

	<p>холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры салатов сложного ассортимента 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 салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.</p>

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры салатов сложного ассортимента 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 салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.</p>
<p>ПК 2.4. 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>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры канапе, холодных закусок сложного ассортимента 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</p>	<p>Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.</p>

	<p>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 канapé, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 2.5. 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.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, 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>Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.</p>

	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 2.6. 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>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, 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 холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных</p>	<p>Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.</p>

	<p>ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 2.7. 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>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; 	<p>Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.
ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.
ОК 05.Осуществлять устную и письменную	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять	Текущий контроль, наблюдение и

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	документы	оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	описывать значимость своей профессии; Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.
ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.
ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы ,понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия ; писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.

<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.</p>
--	---	--