

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
директор ОАПОУ «ДАТК»

Т.Ф.Брусильцева
Приказ №60 от «20» февраля 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»


Разработчики:

Маслова Наталья Владимировна преподаватель ОАПОУ «ДАТК»

Шалиманова Надежда Петровна преподаватель ОАПОУ «ДАТК»


Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) рассмотрена и одобрена П(Ц)К специальностей естественнонаучного профиля

Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020г.

Председатель П(Ц)К  Силакова И.Н.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) рассмотрена на педагогическом совете колледжа

Протокол №3 от «17» февраля 2020г.

Председатель педагогического совета  (Брусильцева Т. Ф.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

(базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** и основных видов деятельности (ВД):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

6. Организация процесса структурного подразделения.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин;

- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;

- ознакомление с содержанием основных работ выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

- изучение особенностей функционирования конкретных технологических процессов приготовления и оформления блюд;

- освоение технологических процессов приготовления блюд, кулинарной продукции и кондитерских изделий;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачами практики по профилю специальности являются: закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин на основе изучения деятельности предприятий общественного питания, приобретение практического опыта работы в сфере профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 468 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 72 часа

В рамках освоения ПМ 02. - 36 часов

В рамках освоения ПМ 03. - 108 часов

В рамках освоения ПМ 04. - 144 часов

В рамках освоения ПМ 05. - 36 часов

В рамках освоения ПМ 06. - 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППСЗ по основным видам деятельности (ВД):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

6. Организация процесса структурного подразделения.

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 1.3	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки.	71	- использование различных технологий приготовления полуфабрикатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления полуфабрикатов; - обеспечение правильности температурного режима при хранении.
		1	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ОК 1 – 9 ПК 2.1 – 2.3	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	71	Приготовление сложных холодных соусов: - использование различных технологий приготовления сложных холодных соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных холодных соусов и их готовность для подачи; - оформление тарелки блюда сложными холодными соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение температурного и временного режима охлаждения и замораживания заготовок для сложных холодных соусов и отдельных готовых холодных сложных соусов с учетом требований к безопасности продукции; - обеспечение температурного и временного режима размораживания заготовок для сложных холодных соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных

			<p>холодных соусов и хранении приготовленных сложных холодных соусов и заготовок для сложных холодных соусов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использование различных технологий приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; -использование различных вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; -определение органолептическим способом правильность приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и их готовность для подачи; -сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче канапе, легких и сложных холодных закусок и хранении приготовленных закусок, предназначенных для последующего использования. <p>Приготовление сложных холодных блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных холодных блюд из рыбы и их готовность для подачи; - сервировка и оформление сложных холодных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных холодных блюд из рыбы и хранении приготовленной рыбы с последующим использованием. <p>Приготовление сложных холодных блюд из мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использование различной технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности
--	--	--	--

		1	<p>приготовления сложных холодных блюд из мяса и их готовность для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сервировка и оформление сложных холодных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных холодных блюд из мяса и хранении приготовленного мяса, предназначенных для последующего использования. <p>Приготовление холодных сложных блюд из мяса птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы и их готовность для подачи; - сервировка и оформление сложных холодных блюда из мяса птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных холодных блюд из мяса птицы и хранении приготовленных полуфабрикатов из мяса птицы для последующего использования. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p>	<p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	107	<p>Приготовление сложных горячих супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных супов и их готовность для подачи; - сервировка и оформлять сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении приготовленных сложных супов, предназначенных для последующего использования; <p>Приготовление сложных горячих соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использование различных технологий приготовление сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;

			<ul style="list-style-type: none"> - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных горячих соусов и их готовность для подачи; - оформление тарелки и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение температурного и временного режима охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности продукции; - обеспечение температурного и временного режима размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных горячих соусов и хранении приготовленных сложных горячих соусов и заготовок для сложных горячих соусов, предназначенных для последующего использования. <p>Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных блюд из овощей и грибов и их готовность для подачи; - сервировка и оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных блюд из овощей и грибов и хранении приготовленных овощей и грибов, предназначенных для последующего использования. <p>Приготовление сложных горячих блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных блюд из рыбы и их готовность для подачи; - сервировка и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований
--	--	--	---

		1	<p>к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных блюд из рыбы и хранении приготовленной рыбы для последующего использования. <p>Приготовление сложных горячих блюд из мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления сложных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных блюд из мяса и их готовность для подачи; - сервировка и оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных блюд из мяса и хранении приготовленного мяса, предназначенных для последующего использования. <p>Приготовление горячих сложных блюд из сельскохозяйственной птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления сложных блюд из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных блюд из домашней птицы и их готовность для подачи; - сервировка и оформление сложных блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных блюд из домашней птицы и хранении приготовленной домашней птицы для последующего использования. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 1 – 9 ПК 4.1 – 4.4</p>	<p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	143	<p>Приготовление пирожных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов в производстве пирожных; - использование различных технологий приготовления пирожных; - подбор инвентаря для оформления пирожных; - использование различных технологий оформления пирожных;

	изделий		<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества готовых пирожных. Приготовление тортов: - проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов в производстве тортов и пирожных; - использование различных технологий приготовления и оборудования для приготовления тортов; -использование различных технологий приготовления и оформления тортов; - оценка качества готовых тортов.
		1	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОК 1 – 9 ПК 5.1 – 5.2	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	35	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления сложных холодных и горячих десертов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. -определение органолептическим способом правильности приготовления сложных холодных и горячих десертов; - обеспечение правильного температурного режима при хранении сложных холодных и горячих десертов.
		1	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОК 1 – 9 ПК 6.1 – 6.5	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	35	<ul style="list-style-type: none"> -участие в планировании выполненных работ исполнителями; - изучение работ трудового коллектива в соответствии с планами работ, должностными инструкциями; -контролирование хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями; -изучение и ведение утвержденной учетно-отчетной документации предприятия; -проведение бракеражной оценки блюд; - составление недельного графика выхода на работу работников.
		1	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ВСЕГО часов		468	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Условия проведения производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями, куда направляются обучающиеся.

4.2. Организация образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрировано в рамках каждого 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, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители образовательного учреждения и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Текущий/письменный – Дневник практики
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Текущий/письменный дневник практики
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Итоговый/письменный отчет
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Текущий/письменный дневник практики
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Итоговый/письменный отчет
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>- традиционная система оценок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая оценка</p> <p>– практические задания по работе с информацией, документами, литературой;</p> <p>– выполнение условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;</p> <p>– мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым студентом</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	