

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

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

**ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
на базе основного общего образования

профиль подготовки: естественнонаучный

ОДОБРЕНА
Предметно - цикловой комиссией

Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег.№ 384 от 22.04.2014г. и Положением о практике обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр.№ 395 от 23.10.13г.

СОГЛАСОВАНО

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна
Директор
Т.Г. Жукова

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»

мастер п/о К.О. Пшенников

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

О.А. Янышева

(инициалы, фамилия)

ИП Жукова Т.Г.

(место работы)

директор

(занимаемая должность)

Т.Г. Жукова

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	5
3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	13
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения квалификации: **техник-технолог** и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

Рабочая программа практики по профилю специальности может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии **16675 Повар**. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи практики по профилю специальности: практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства, реализуется в рамках модуля ОПОП СПО по виду профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, техник-технолог.

1.3. Требования к результатам практики по профилю специальности:

В результате прохождения практики по профилю специальности обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски 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

1.4. Формы контроля освоения программы практики по профилю специальности – дифференцированный зачет

1.5. Количество часов на освоение программы практики по профилю специальности: 144 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы практики по профилю специальности является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках модуля ППССЗ по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Код	Наименование результата обучения
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
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-коммуникативные 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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Код и наименование профессионального модуля и тем практики по профилю специальности	Содержание занятий практики по профилю специальности	Объем часов
1	2	3
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		144
Тема 1.1. Приготовление и оформление канапе из хлеба, песочного, слоеного теста, заварного и сдобного теста	Содержание	12
	1 Составление технологических карт на приготовление канапе из хлеба, песочного, слоеного, заварного и сдобного теста	
	2 Приготовление канапе с использованием хлеба: мелкая и красивая нарезка продуктов, входящих в состав канапе; формовка, нарезка и охлаждение канапе; приготовление начинок для канапе (сливочное масло, мясные продукты; рыбные продукты; сыр; овощи); смешивание с дополнительными ингредиентами и взбивание сливочного масла для канапе; взбивание муссов и паштетов из различных продуктов; насаживание кусочков продуктов на шпажки; определение степени готовности канапе и их вкусовых качеств; порционирование и украшение канапе; выдерживание температуры подачи канапе	
	3 Приготовление канапе с использованием мелкоштучных изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста: приготовление начинок для канапе (сливочное масло, мясные продукты; рыбные продукты; сыр; овощи) начинка начинками мелкоштучных изделий из песочного, слоеного теста; взбивание муссов и паштетов из различных продуктов; запекание изделий с начинками для подачи в горячем виде; запекание в мини-формах массы для запеканок из различных продуктов; насаживание кусочков продуктов на шпажки; определение степени готовности канапе и их вкусовых качеств; порционирование и украшение канапе; выдерживание температуры подачи канапе	
	4 Требования к безопасности хранения приготовленных канапе	
Тема 1.3. Приготовление и оформление легких холодных закусок Приготовление начинок и масляных смесей для канапе	Содержание	12
	1 Составление технологических карт на приготовление легких холодных закусок, начинок и масляных смесей	
	2 Приготовление легких холодных закусок с начинками: мелкая и красивая нарезка продуктов, входящих в состав легких холодных закусок; приготовление начинок для легких холодных закусок; мини-закусок из муссов и паштетов; разминка сливочного масла и смешивание с дополнительными ингредиентами; взбивание муссов и паштетов из различных продуктов; определение степени готовности холодных закусок и их вкусовых качеств; порционирование и украшение холодных закусок; выдерживание температуры подачи легких холодных закусок	

	3	Приготовление легких холодных закусок: Салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат «Весна», салат из сырых овощей, редис с огурцами и яйцом, салат «Летний», салат картофельный, приготовление масляных смесей для канапе и легких холодных закусок: масла анчоусного; селечного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла	
	4	Требования к безопасности хранения приготовленных легких холодных закусок	
Тема 1.5. Приготовление и оформление соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок. Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы, морепродуктов.	Содержание		12
	1	Составление технологических карт на соленые, консервированные, маринованные сложные холодные закуски, на приготовление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов	
	2	Приготовление соленых сложных холодных закусок: солить рыбу лососевых пород (семгу, форель или нерку); солить и мариновать овощи; Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов: семги масляной; рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из гребешков или осьминогов	
	3	Приготовление консервированных сложных холодных закусок: консервировать фрукты и ягоды	
	4	Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов	
	5	Приготовление и оформление сложных холодных паштетов: мусса из крабов	
	6	Приготовление маринованных сложных холодных закусок: мариновать грибы шампиньоны; мариновать гусиную печень;	
	7	Требования к безопасности хранения соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок, из рыбы и морепродуктов, муссов и паштетов сложных холодных закусок	
Тема 2.1. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы	Содержание		12
	1	Составление технологических карт на приготовление сложных холодных блюд из рыбы	
	2	Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба) Проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным рыбным блюдам; нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой рыбы; заливать рыбу в целом виде; глазировать ланспиком рыбные изделия в целом виде; глазировать ланспиком украшения для сложных рыбных блюд отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные рыбные блюда; готовить украшения для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов; сервировать и украшать сложные холодные рыбные блюда; комбинировать различные способы украшения сложных холодных рыбных блюд; выдерживать температуру подачи сложных холодных рыбных блюд	
3	Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы фаршированной заливной Проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к		

		ним технологическим требованиям к сложным холодным рыбным блюдам; нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой рыбы; заливать рыбу в целом виде; глазировать ланспиком рыбные изделия в целом виде; глазировать ланспиком украшения для сложных рыбных блюд отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные рыбные блюда; готовить украшения для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов; сервировать и украшать сложные холодные рыбные блюда; комбинировать различные способы украшения сложных холодных рыбных блюд; выдерживать температуру подачи сложных холодных рыбных блюд; хранить сложные холодные рыбные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	4	Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных рыбных блюд	
Тема 2.2. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мясных блюд	Содержание		18
	1	Составление технологических карт на приготовление сложных мясных блюд	
	2	Приготовление сложных холодных блюд из поросенка: фаршированного заливного Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным мясным блюдам; нарезка, порционирование и сбор продуктов, сохраняя форму целого поросенка; заливка поросенка в целом виде; глазирование ланспиком мясных изделия в целом виде; глазирование ланспиком украшений для сложных мясных блюд отделка сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодных мясных блюд; приготовление украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов; сервировка и украшение сложных холодных мясных блюд; комбинирование различных способов украшений сложных холодных мясных блюд; выдерживание температуры подачи сложных холодных мясных блюд	
	3	Приготовление сложных холодных мясных блюд: бараньей ноги шпигованной запеченной Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным мясным блюдам; нарезка, порционирование и сбор продуктов, сохраняя форму целого крупного куска мяса; сервировка и украшение сложных холодных мясных блюд; комбинирование различных способов украшений сложных холодных мясных блюд; выдерживание температуры подачи сложных холодных мясных блюд	
	4	Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных мясных блюд	
Тема 2.3. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы	Содержание		12
	1	Составление технологических карт на приготовление холодных блюд из домашней птицы	
	2	Приготовленные сложные холодные блюда из домашней птицы: галантин Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным блюдам из домашней птицы; нарезка, порционирование и сбор продуктов, сохраняя форму целой птицы; приготовление украшений для сложных холодных блюд из домашней птицы из различных продуктов; сервировка и украшение сложных холодных блюд из домашней птицы; комбинирование различных способов украшений сложных холодных блюд из домашней птицы;	

		выдерживание температуры подачи сложных холодных блюд из домашней птицы	
	3	Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из домашней птицы	
Тема 2.4. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из индейки и утки	Содержание		12
	1	Составление технологических карт на приготовление сложных блюд из индейки	
	2	Приготовленные сложные холодные блюда из индейки: индейки фаршированной целиком Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным блюдам из индейки; нарезка, порционирование и сбор продуктов, сохраняя форму целой птицы; приготовление украшений для сложных холодных блюд из индейки из различных продуктов; сервировка и украшение сложных холодных блюд из индейки; комбинирование различных способов украшений сложных холодных блюд из индейки; выдерживание температуры подачи сложных холодных блюд из индейки	
	3	Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из домашней птицы	
Тема 3.1. Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных	Содержание		12
	1	Составление технологических карт на сложные холодные соусы из майонеза	
	2	Приготовление сложных холодных соусов из майонеза соус майонез и его производные: майонез из творога с апельсинами; айоли; шантилъи; тартар; соус ремулад Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам; медленное вливание и тщательное размешивание растительного масла с сырыми желтками яиц; введение добавок и приготовление соуса майонеза основного и его производных; смешивание соуса майонез с другими соусами; взбивание эмульсии из ингредиентов соуса	
	3	Определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовых качеств; корректирование цветовых оттенков и вкуса для сложных холодных соусов; порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд сложных холодных соусов; выдерживание температуры подачи сложных холодных соусов	
	4	Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных соусов из майонеза	
Тема 3.2. Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов, соусов - сливочных	Содержание		12
	1	Составление технологических карт на приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов и сливочных соусов	
	2	Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов: соус-крем из йогурта; майонез из творога; соус из йогурта и миндаля;	

		<p>сырный соус</p> <p>Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам;</p> <p>смешивание и взбивание кисломолочных продуктов с другими ингредиентами</p> <p>Определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовых качеств;</p> <p>корректирование цветовых оттенков и вкуса для сложных холодных соусов;</p> <p>порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд сложных холодных соусов; выдерживание температуры подачи сложных холодных соусов</p>	
	3	<p>Приготовление сложных холодных сливочных соусов:</p> <p>сливочный соус с икрой;</p> <p>сливочно-мятный соус;</p> <p>воздушный ванильный соус;</p> <p>яичная паста;</p> <p>классический соус "Альфредо"</p> <p>Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам;</p> <p>Взбивание густой сливочной основы для соуса</p>	
	4	<p>Определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовых качеств;</p> <p>корректирование цветовых оттенков и вкуса для сложных холодных соусов;</p> <p>порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд сложные холодные соусы; выдерживание температуры подачи сложных холодных соусов</p>	
	5	<p>Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов и сливочных соусов</p>	
Тема 3.4. Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод	Содержание		12
	1	<p>Составление технологических карт на приготовление сложных холодных соусов из фруктов, ягод, овощей (кули)</p>	
	2	<p>Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод:</p> <p>соус «Мельба»;</p> <p>клюквенный соус;</p> <p>соус из черной смородины;</p> <p>апельсиновый соус;</p> <p>соус из свежей вишни</p> <p>Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам;</p> <p>Смешивание фруктовых основ с другими ингредиентами</p>	
	3	<p>Определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовых качеств;</p> <p>корректировка цветовых оттенков и вкуса для сложных холодных соусов;</p> <p>порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд сложных холодных соусов; выдерживание температуры подачи сложных холодных соусов</p>	
	4	<p>Приготовление сложных холодных овощных соусов:</p>	

	<p>Лена из сладкого перца; соусы на основе овощных соков и пюре; соус из глазированной моркови со сливками; щавелевый соус</p> <p>Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам; Смешивание овощных основ с другими ингредиентами</p>		
	5	<p>Определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовых качеств; корректировка цветовых оттенков и вкуса для сложных холодных соусов; порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд сложных холодных соусов; выдерживание температуры подачи сложных холодных соусов</p>	
	6	<p>Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных соусов из фруктов и ягод, овощных соусов (кули)</p>	
Тема 3.5. Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы, соуса – винегрет и его разновидностей	Содержание		12
	1	<p>Составление технологических карт на приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы, соуса - винегрет</p>	
	2	<p>Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы: сливочный соус с горчицей; заправка горчицная; соус из столовой горчицы</p> <p>Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам; Растирание горчичного порошка с пряным отваром с периодическим размешиванием смеси</p>	
	3	<p>Приготовление сложного соуса – винегрет и его разновидностей: соус – винегрет; соус – равигог; соуса винегрет с измельченной свежей зеленью, каперсами, тертым хреном; заправка для соуса – винегрет</p>	
	4	<p>Определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовых качеств; корректировка цветовых оттенков и вкуса для сложных холодных соусов; порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд сложных холодных соусов; выдерживание температуры подачи сложных холодных соусов</p>	
	5	<p>Требования к безопасности хранения приготовленного сложных холодных соусов</p>	
Дифференцированный зачет		6	
Всего часов		144	

4. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. ГОСТ 59647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. - М.: Деловая культура, 2008
5. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
6. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325
7. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М., Экономика, 2006
8. СанПин 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1992
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: МП «Вика», 1992
11. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004.-296 с.
12. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев: Техника, 1988.
13. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2005
14. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология приготовления пищи.- М.: Деловая культура, 2008
15. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г Технология приготовления пищи. Практикум
16. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» /Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

Дополнительные источники:

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанный бизнес»
3. «Стандарты и качество»
4. Справочник технолога общественного питания/ А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. (Текст) – М.: Колос, 2000.-416 с.: ил.
5. Учебники и учебные пособия: Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Колос, 2000

4.2 Общие требования к организации производственной практики по профилю специальности

Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания.

Практика по профилю специальности проводится мастерами профессионального обучения, имеющие квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходившие обязательную стажировку, опыт в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Практика по профилю специальности проводится концентрированно.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения практики по профилю специальности осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета по итогам практики и выполненного портфолио

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски	Практическое задание Тестовое задание Экспертная оценка
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Практическое задание Сравнение с эталоном Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Практическое задание Тестовое задание Сравнение с эталоном Экспертная оценка

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

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	Формализованное наблюдение
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Формализованное наблюдение Практическое задание Экспертная оценка
ОК 3 Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность	Формализованное наблюдение Практическое задание Экспертная оценка
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Практическое задание Экспертная оценка
ОК 5 Использовать информационно -	Практическое задание

коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Презентация
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Формализованное наблюдение
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Формализованное наблюдение
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Практическое задание Экспертная оценка
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Формализованное наблюдение