

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
«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»

2024-2025 учебный год

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 № 1569, Положением о практической подготовке обучающихся, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г №390 «О практической подготовке обучающихся».


Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Разработчик:

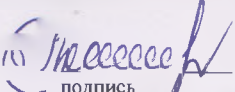
Кириченко И.Н., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ.

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссии технических дисциплин

Протокол № от «\_» 202 г.

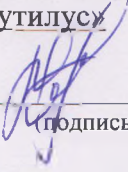
Председатель цикловой комиссии  (Шахова Т.Н.)  
(подпись)

Рабочая программа учебной согласована:

Заместитель директора по УР и ПМ  Т.Н. Маслова  
подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена

Ресторан «Наutilus»

Директор  / Тимченко А.В./  
(подпись)

МП.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики
3. Структура и содержание производственной практики
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики
6. Оформление результатов производственной практики

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ВД 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.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации и переподготовки кадров по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей по основным видам деятельности;

## 1.3. Требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности):

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) по видам деятельности обучающийся должен:

Виды деятельности	Требования к умениям (практическому опыту)
1	2
ВД 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	<b><i>иметь практический опыт в:</i></b> иметь практический опыт: - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

В с е г о – 108 часов.

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

Результатом освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модуля по основным видам деятельности, сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках освоения профессионального модуля 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 по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основным видам деятельности:

ВД.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, необходимых для последующего освоения ими следующих профессиональных и общих компетенций:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
1	2
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 канале, 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.
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 ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Содержание работ по производственной практике	Коды осваиваемых компетенций	Количество часов по темам
1	2	4	5
Вводный инструктаж. Подготовка рабочего места. Требования охраны труда и техники безопасности	Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятии общественного питания.	ОК 01-07, 09-10 ПК 3.1-3.7	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	ОК 01-07, 09-10 ПК 3.1-3.7	
	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	ОК 01-07, 09-10 ПК 3.1-3.7	
	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	ОК 01-07, 09-10 ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-10 ПК 3.1-3.7	
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	ОК 01 – 11 ПК 3.1 – 3.7	18
	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	ОК 01-07, 09-10 ПК 3.1-3.7	18
	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимент	ОК 01-07, 09-10 ПК 3.1-3.7	18
	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ОК 01-07, 09-10 ПК 3.1-3.7	18
	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	ОК 01-07, 09-10 ПК 3.1-3.7	24
Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится в форме комплексного дифференцированного зачета		ОК 01-07, 09-10 ПК 3.1-3.7	6
<b>Всего</b>			<b>108</b>



### 3.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ по производственной практике (по профилю специальности)	Содержание работ по производственной практике (по профилю специальности)	Объем часов
1	2	3
<b>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»</b>		<b>108</b>
<b>Виды работ</b>		
Общезнакомство с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах по использованию оборудования при приготовлении холодных блюд и закусок	Содержание: 1.Ознакомление с предприятием 2.Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда 3.Ознакомление с документацией предприятия общественного питания	6
Выполнение приготовления, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание: 1.Приготовлении холодных соусов и заправок. из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. 2.Приготовлении пенки, эспумы, гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.	18
Выполнение приготовления, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание: 1.. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных сырых овощей 2.Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных отварных овощей 3.Приготовление, оформление, отпуск и презентация винегретов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных .	18
Выполнение приготовления, подготовка к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимент	Содержание: 1.Приготовление, оформление и способы подачи канале 2.Приготовление, оформление и способы подача фингер-фуд 3.Приготовление, оформление и способы подача амус-буш	18

<p>Выполнение приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление, оформление и способы подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов.</li> <li>2. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из рыбы осетровых видов.</li> <li>3. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из рыбы лососевых видов.</li> <li>4. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из рыбы камбаловых видов.</li> </ol>	<p>18</p>
<p>Выполнение приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса, буженина, рулет из пашины),</li> <li>2. Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида</li> </ol>	<p>12</p>
<p>Выполнение приготовления, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из домашней птицы (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, дичи, кролика использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов.</li> <li>2. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварной; гуся, фаршированного яблокам</li> <li>3. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из домашней птицы, дичи, кролика: запеченного в тесте; курица</li> <li>4. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из домашней птицы, дичи, кролика: кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы.</li> </ol>	<p>12</p>
<p>Промежуточная аттестация по итогам производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета</p>		<p>6</p>
<p><b>ВСЕГО</b></p>		<p><b>108</b></p>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в мастерской техникума (лаборатории), организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями. Реализация программы практики по профилю специальности предполагает наличие рабочих мест, соответствующих основным видам деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### **4.2. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится руководителем практики от образовательного учреждения и руководителем практики от организации.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к руководителям практики от структурного подразделения техникума - наличие высшего профессионального образования по специальности и трудового стажа по специальности не менее трех лет соответствующего профилю производственной практики.

Требования к руководителям практики от организации - наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю производственной практики.

### **4.4. Список рекомендуемых источников**

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106848>

2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

3. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88430>

4. Производство хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 104 с. — ISBN 978-5-7882-2043-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/79482>

5. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/64415>
6. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. — 2-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 392 с. — ISBN 978-985-7253-23-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125484>
7. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / С. И. Рагель. — 2-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 603 с. — ISBN 978-985-7253-73-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125426>
8. Светлович, Д. В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д. В. Светлович. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 168 с. — ISBN 978-985-7253-88-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125427>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики представляет собой: ежедневный контроль посещаемости практики, наблюдение за выполнением видов работ на практике и оценка их качества, отраженные в дневнике по производственной практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Дифференцированный зачет по производственной практике проводится в форме собеседования, с учетом отчетной документации по производственной практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Результатами прохождения производственной практики и объектами оценки являются приобретенный практический опыт, ПК и ОК, которые должны быть освоены на практике в полном объеме в соответствии с требованиями ФГОС и программой ПМ.

Промежуточная аттестация по производственной практике - дифференцированный зачет, результаты которого оцениваются по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно» выставляются преподавателем в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется только в экзаменационную ведомость. При получении обучающимся оценки «неудовлетворительно» обучающемуся назначается дата повторной защиты.

При осуществлении оценивания результатов прохождения практики обучающимся, учитываются следующие критерии: соответствие отчета предъявляемым к нему требованиям и индивидуальному заданию, полнота ответов обучающегося на вопросы в ходе защиты отчета, проявленная находчивость обучающегося, отзыв руководителя с места прохождения практики (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если обучающийся: оформил отчет в полном соответствии с требованиями техникума, индивидуальный план практики выполнил полностью / практически полностью (на 90 % и более), свободно отвечал на поставленные в ходе собеседования вопросы руководителя, показал высокий уровень владения информацией из отчета, предъявил положительный отзыв-характеристика с места практики с высокой оценкой своих способностей (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, который: оформил отчет с незначительными отклонениями от требований, в большей степени (на уровне 80–90 %) выполнил индивидуальный план практики, на вопросы руководителя отвечал с незначительными затруднениями, показал уровень владения информацией, обобщенной в отчете о прохождении практики, выше среднего, предъявил положительный отзыв-характеристику с места практики с высокой оценкой своих способностей (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который соответствует следующим критериям: представил отчет о прохождении практики в основном отвечающий требованиям, индивидуальный план практики выполнил более чем на 60 %, на вопросы руководителя отвечал с затруднениями, показал средний уровень владения информацией из отчета, предъявил положительный отзыв-характеристику с места практики (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который соответствует следующим критериям: представил отчет о прохождении практики, несоответствующий требованиям кафедры, индивидуальный план практики был выполнен менее чем на 60 %, на вопросы руководителя не отвечал или отвечал с явными затруднениями, показал низкий уровень владения информацией из своего отчета

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВП)</b>	<b>Показатели оценки результатов практики</b>
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>орректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</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>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>

	<p>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>
<p>ПК3.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного</li> </ul>



<p>реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</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>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p>

	<p>корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;</p>
<p><b>ПК 3.7.</b>  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>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p>

	соответствие времени выполнения работ нормативам;
--	---

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Текущий – выполнение заданий учебной практики,

с учетом особенностей социального и культурного контекста.		экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	Текущий – выполнение заданий учебной практики,

государственном и иностранном языке.		экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет

Контрольные вопросы для дифференцированного зачета.

1. Классификация, ассортимент пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
2. Требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.
4. Методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.
5. Современные методы приготовления, рецептуры, салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
6. Кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
7. Современные методы приготовления, рецептуры, холодных соусов сложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни.
8. Кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни.
9. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
10. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
11. Классификация, ассортимент салатов сложного ассортимента.
12. Требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
13. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
14. Рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
15. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов.
16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов.
17. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
18. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения.
19. Классификация, ассортимент, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
20. Требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

21. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
22. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из рыбных и мясных продуктов.
23. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из овощей, фруктов и ягод, с использованием техник молекулярной кухни.
24. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей.
25. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения.
26. Виды нарезки и формовки овощей и фруктов.
27. Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы.
28. Классификация, ассортимент, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
29. Требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
30. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
31. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
32. Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками).
33. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рулетики из рыбы.
34. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд нерыбного водного сырья сложного ассортимента: заливные крабы, креветки, гребешки.
35. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
36. Варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
37. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
38. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
39. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.
40. Классификация, ассортимент, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
41. Требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
42. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
43. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

44. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

45. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса.

46. Варианты холодных блюд из сложного ассортимента мяса, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

47. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов.

48. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы.

49. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов.

50. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

51. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.

52. Контроль хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.

53. Характеристика камеры шоковой заморозки.

54. Характеристика холодильного оборудования.

55. Характеристика слайсера.

## **6. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **6.1 Требования к содержанию и оформлению дневника.**

Во время прохождения практики обучающийся должен вести дневник, в котором ежедневно описывает все виды деятельности и характер их исполнения. Дневник проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от образовательной организации, который контролирует правильность оформления дневника, соответствие выполненных работ программе практики и дает отзыв по итогам практики, который заверяется его подписью и печатью организации (при наличии). Кроме того, руководителем практики от образовательной организации в дневнике обозначается индивидуальное задание на практику и дается заключение по результатам прохождения обучающимся практики.

### **6.2 Требования к содержанию и структуре отчета.**

По окончании учебной практики обучающийся составляет письменный отчет о прохождении практики с фотографиями о проделанной работе.

Итоговый отчет должен отражать выполнение индивидуального задания, поручений, полученных от руководителя практики от образовательной организации. Отчет должен содержать анализ деятельности организации/учреждения, выводы о приобретенных навыках и возможности применения теоретических знаний, полученных при обучении в техникуме.

Отчет должен содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист. Титульный лист является первым листом отчета по практике. На титульном листе делается отметка о проверке материалов отчета руководителем практики.
2. Содержание. В содержании последовательно перечисляются все структурные элементы отчета по практике: введение, названия разделов, подразделов и пунктов, заключение, библиография, а также все приложения с указанием соответствующих страниц. Справа от перечисленных структурных элементов указываются номера страниц, с которых они начинаются. Использование сокращений: «стр.» или «с.», а также многоточий между названием раздела и подраздела и номером страницы не допускается.
3. Введение. В структурном элементе «ВВЕДЕНИЕ» должна содержаться информация о цели, задачах, месте и периоде прохождения практики. Особое внимание следует уделить краткой характеристике места прохождения практики.
4. Основная часть. Основная часть содержит конкретные сведения о проделанной в ходе практики работе. Сведения, приводимые в рамках основной части, должны быть структурно организованы в разделы, названия которых соответствуют общим темам практики. В случае необходимости разделы могут быть разделены на подразделы и пункты.
5. Заключение. В «ЗАКЛЮЧЕНИИ» следует отразить общие выводы и предложения, вытекающие из результатов практики, а также привести краткое описание проделанной работы.
6. Библиографический список. В «СПИСКЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» приводится список используемой литературы, включая нормативные правовые акты, стандарты организации/учреждения, в котором походила практика, методические указаниями рекомендации.
7. Приложения. В приложении могут помещаться копии различного рода документов. В частности, копия документа, регламентирующего деятельность, структуру, внутренний регламент работы, образцы нормативных актов организации/учреждения, в котором походила практика. Кроме того, могут помещаться: инструкции, графики, таблицы, алгоритмы, расчеты, варианты управленческих решений, программы, тесты, анкеты, интервью, итоги опросов, статистические материалы.

### **6.3. Требования к оформлению текста отчета о прохождении практики.**

1. Объем отчета по практике должен составлять не более 15-20 страниц стандартного компьютерного текста. Приложения не учитываются в общем объеме работы.



2. Текст отчета по практике выполняют в соответствии с правилами библиографического описания документов межгосударственного стандарта ГОСТ 7.1- 2003, на листах формата А4 без рамки, соблюдая следующие размеры полей: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2,5 см. Абзацный отступ – 1,25 см.
3. Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе WordforWindows версии не ниже 6.0. Тип шрифта: TimesNewRoman. Шрифт: обычный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный. Выравнивание основного текста по ширине.
4. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами (1, 2 и т.д.), соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют либо в правом верхнем углу страницы, либо вверху по середине страницы без точки на конце. На страницах 1-2 (титульный лист и содержание) номер не ставится.
5. Введение, разделы, заключение, список использованных источников и приложения начинают с новой страницы. Подразделы и пункты начинать с нового листа не следует. Однако нельзя писать заголовок подраздела и пункта в конце страницы, если на ней не умещаются три строки идущего за заголовком текста.
6. Переносы, подчеркивания, выделение слов курсивом в титульном листе, содержании, в заголовках разделов и подразделов не допускаются.
7. Слова «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», а также названия разделов печатаются по центру строки, прописными (заглавными), полужирным буквами. Точка в конце не ставится.
8. Заголовок подраздела и пункта печатается с абзаца строчными полужирными буквами, кроме первой прописной. В конце названия точка не ставится.
9. Между названием раздела и подраздела, а также между названием подраздела и пункта пропускается одна строка (полуторный интервал).
10. Разделы, подразделы и пункты должны иметь нумерацию, которая выполняется арабскими цифрами. Номера подразделов состоят из двух цифр, разделенной точкой. Первая цифра номер раздела, вторая – номер подраздела в разделе. Номера пунктов состоят соответственно из трех цифр, также разделенных точками. После цифрового номера ставится точка.
11. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения отчета по практике лучше исправить, перепечатав страницу. В крайнем случае, допускается исправлять черными чернилами после аккуратной подчистки. Помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста не допускаются.
12. Отчет и образцы документов (приложения) должны быть тщательно выверены и аккуратно оформлены, подписаны практикантом и заверены руководителем практики по месту ее прохождения.