

**к ООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом
руководителя
образовательной
организации
№ 211-од от 23 мая 2023 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ и
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по**

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания**

г.о.Электросталь, 2023 г.

РАССМОТРЕНО
ПЦК профессионального
цикла по специальности
43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
Протокол №
« ___ » мая 2023г. г.
_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

разработана на основе:

1. В соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01
3. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 211-од от 23 мая 2023 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна

Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
- 2. Результаты освоения программы практики**
- 3. Структура и содержание практики**
- 4. Условия реализации программы практики**
- 5. Контроль и оценка результатов практики**
- 6. Аттестация по итогам практики**

Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

ПО ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы учебной и производственной практики

(далее УП.02 и ПП.02)

Программа УП.02и ПП.02– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в части освоения основного вида профессиональной деятельности специалист по поварскому и кондитерскому делу (Сервис, оказание услуг населению)и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 2.1.-ПК 2.8

1.2. Цели и задачи УП.02 и ПП.02, требования к результатам

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ППССЗ, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по ПМ.02Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, должен:

приобрести практический опыт:

в организации и ведении процессов приготовления, оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения

пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

1.3. Место УП.02 и ПП.02 в структуре ОПОП

УП.02 проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Сроки проведения УП.02 и ПП.02 определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе, в 5-6 семестре.

Трудоемкость практики отражена в прилагаемой таблице:

№ п/п	Индекс практики	Индекс модуля	Сроки проведения	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Рассредот. или концентр.	Кол-во часов

1.	УП.02	ПМ.02	2 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8;	Лаборатория поваров	Концентрир	72
2.	УП.02	ПМ.02	2 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8;	Лаборатория поваров	Концентрир	72
3.	ПП.02	ПМ.02	3 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8;	Предприятия работодателей	Концентрир.	108
ВСЕГО:							252

1.5. Место прохождения УП.02 и ПП.02

Учебная и производственная практика осуществляется на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и Филиал «Номер «ООО «Комби Питание ЭКО- Продукт», кафе «Капра», кафе «Витамин», ООО «Глобус», МПЗ «Богородск», направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственное обучение в учебной мастерской проводится в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по УП.02 и ПП.02, по результатам которых определяется степень усвоения каждым обучающимся пройденного материала и намечаются меры к устранению отставания отдельных обучающихся. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

2. Результаты освоения программы УП.02 и ПП.02

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД в организации и ведении процессов приготовления, оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК2.1-ПК.2.8; ОК.01-ОК.11

2. Структура и содержание УП.02 и ПП.02

Тематический план программы практики

№п/п	Наименование тем и их содержание	Кол-во часов
	УП.02 по ПМ.02	144
1	Тема 1 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ в горячем цехе. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря. 1. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем. 2. Приготовление и отпуск щей по-уральски. 3. Приготовление и отпуск борща. 4. Приготовление и отпуск рассольника петербургского. 5. Приготовление и отпуск супа крестьянского с крупой. 6. Приготовление и отпуск супа картофельного с фасолью. Приготовление и отпуск супа картофельного с вермишелью. 7. Приготовление и отпуск супа картофельного. 8. Приготовление и отпуск солянки из птицы. 9. Приготовление и отпуск бульона прозрачного из кур.	36

	<p>10. Приготовление и отпуск супа-пюре из цветной капусты.</p> <p>Тема 2 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении работ.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и подача жульена. 2. Приготовление и подача рыбы отварной с картофелем отварным, с соусом польским. 3. Приготовление и подача рыбы, жареной по-ленинградски. 4. Приготовление и подача рыбы, жареной в тесте с соусом майонез с корнишонами. 5. Приготовление и подача бефстроганова с картофельным пюре. 6. Приготовление бифштекса рубленого с яйцом и картофелем жареным. 7. Приготовление и подача котлет с рассыпчатой гречневой кашей и соусом красным. 8. Приготовление и подача шницеля столичного со сложным гарниром. <p>Инструктаж по технике безопасности</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Приготовление и подача капусты тушеной. <p>Проверочные работы: Приготовление и подача антрекота с картофелем жареным, соусом томатным.</p>	36
2	<p>Приготовление супов.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ в горячем цехе.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и подача шей и борщей. 2. Приготовление и подача супов прозрачных, солянок. 3. Приготовление и подача супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиям. 4. Приготовление и подача супов молочных и супов сладких. 5. Приготовление и подача супов холодных. <p>Приготовление соусов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление соуса красного основного. 2. Приготовление соуса белого основного. 3. Приготовление соуса молочного, сметанного. 4. Приготовление яично-масляных соусов. 5. Приготовление холодных соусов и заправок <p>Приготовление блюда гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление каш и изделий из каш. 2. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий. 3. Приготовление и подача блюд из яиц. 4. Приготовление и подача блюд из творога. 5. Приготовление и подача блинчиков с различными начинками. 	36
		18

	<p>Приготовление блюд и гарниров из овощей.</p> <p>1. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. 2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. 3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. 4. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Зачет. Приготовление и подача сырников со сладким соусом.</p>		
	ПП.02 по ПМ.02 (5-6 семестр)	108:	
3	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Тема 2. 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы отварной. 2. Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом. 3. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре. 4. Приготовление блюд из рыбы запеченной.</p> <p>Приготовление блюд из морепродуктов</p> <p>Приготовление блюд из мяса, птицы и кролика.</p> <p>Приготовление блюд из мяса отварного с картофельным пюре. 2. Приготовление блюд из мяса жареного порционным куском. 3. Приготовление блюд из рубленой котлетной массы. 4. Приготовление блюд из птицы. 5. Приготовление блюд из кролика.</p> <p>Приготовление горячих закусок.</p> <p>Приготовление жульена. 2. Приготовление ростбифа с помидорами черри. 3. Приготовление креветок в сливочном соусе. 4. Приготовление жареного адыгейского сыра с паприкой</p> <p>5. Зачет. Приготовление бифштекса рубленого со сложным гарниром, брусничным соусом.</p> <p>Тема 3. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче).</p> <p>Проверочные работы: Приготовление блюд из птицы с овощным гарниром</p>	<p>36</p> <p>36</p> <p>36</p>	
	ВСЕГО часов за 3 курс обучения по УП.02 и ПП.02		252

4. Условия реализации программы УП.02 и ПП.02

4.1. Требования к проведению учебной и производственной практики

На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.

Требованиями к рабочим местам практики являются:

- соответствие инструкциям по технике безопасности, гигиены труда и санитарии;
 - нормальное материально-техническое обеспечение;
 - современность оснащённости и технологии;
 - обеспечение возможности освоения современной техники и технологии;
 - выполнение практических работ в соответствии с рабочей программой, их разнообразие.
- Учет производственного обучения, контроль и оценка учебно-производственных успехов обучающихся осуществляется непрерывно, на всех этапах учебного процесса:

- непрерывность контроля;
- сочетание текущих наблюдений и проверка работы обучающихся;
- межоперационный контроль работы обучающихся;
- взаимоконтроль обучающихся;
- оценочное общение мастера с обучающимися;
- объективность и справедливость оценки обучающихся в соответствии с критериями оценивания.

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

По окончании учебной и производственной практики при освоении ПМ.02 в полном объеме проводится комплексный экзамен в 6 семестре, включая МДК.02.01, МДК.02.02, УП.02 и ПП.02. с результатами проверочных работ.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания. Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех; Мясной цех, Горячий цех; Холодный цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы,	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой

	стеллажи, моечные ванны, шкафы; полки, весоизмерительное оборудование;	посуды и приборов для приготовления и подачи.
--	--	---

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;- рабочие столы;- стеллажи;- холодильник; - кастрюли ёмкостью 1 л;- ложки;- черпаки;- сито;- сковороды;- тарелки суповые;- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;- разделочные доски;- стаканы;- поварские ножи;- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
2. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – (176 стр.)
4. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
6. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
7. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2017 (136 стр.)
9. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2017 (240 стр.)
10. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
11. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
12. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)

Электронные ресурсы:

1. Самородова И.П.ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2017
2. Соколова Е. И..ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из овощей и грибов, 2017
3. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
4. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Контроль и оценка результатов практики

В соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня освоения дисциплин;
- Оценка компетенций обучающихся.

Государственная (итоговая) аттестация проводится:

- в форме защиты выпускной квалификационной работы;
- в виде демонстрационного экзамена

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В приложении приводятся бланки документов по контролю практики

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПП. 00 Производственная практика на рабочих местах предприятия.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента группы _____

(Фамилия, И.О.)

Организация и подразделение места прохождения
практики:

Период прохождения практики:

Руководитель практики:

(Фамилия, И.О.)

Оценка _____

г.о. Электросталь, 20 ____ г.

Перечень
документов, находящихся в отчете

студента _____ группы _____

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	План-задание на практику	
2.	Характеристика	
3.	Отчет о выполнении заданий практики	
4.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
5.	Дневник по практике.	

Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций

<i>Название ПК</i>	Основные показатели оценки результата (ПК)	<i>Оценка зачтено/ незачтено</i>
ПК2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	

ПК2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

Куратор практики/мастер производственного обучения
М.П.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ 00 Производственная практика на рабочих местах предприятия

43.02.15 Поварское т кондитерское дело

Студент(ка) _____
Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики от ОУ: _____
Фамилия, И.О.

Куратор практики: _____

г. о. Электросталь, 20__г

**Внутренние страницы дневника
по производственной/учебной практике**
(количество страниц зависит от продолжительности практики)

Дни недели	Дата	Описание ежедневной работы	Оценка/подпись куратора
1	2	3	4
ПОНЕДЕЛЬНИК			
ВТОРНИК			
СРЕДА			
ЧЕТВЕРГ			
ПЯТНИЦА			

Подпись куратора от ОО _____

