

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 28 » 05 2021 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
« 28 » 05 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП. 03**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
протокол № 10 от « 28 » 05 2021 г
Председатель МК _____ Н.В. Зайцева

Рабочая программа производственной практики ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания , разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 года № 1565.

43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Сомсикова А.В. –мастер производственного обучения ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 5 от 28.05. 2021 г.

© Сомсикова А.В. - мастер производственного обучения ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

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 канапе, 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.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для

повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки специалистов среднего звена в рамках специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой специальности, профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности обучающийся должен уметь:

ВД	Требования к умениям
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

всего в рамках освоения ПМ. 03 – 96 часов, 12 час. -экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам деятельности (ВД) 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, и соответствующих профессиональных компетенций и соответствующих профессиональных компетенций необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код	Наименование результата обучения
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 канапе, 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1.	. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	74	- организация рабочих мест; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с технологическим процессом подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложной холодной кулинарной продукции.	Тема 1.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	6
				Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	6
				Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	
				Тема 1.4. Приготовление сложных легких холодных закусок, канапе, тапас.	6
				Тема 1.5. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	6
				Тема 1.6. Приготовление сложных заливных блюд из рыбы	6
				Тема 1.7. Приготовление сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья	6

			Тема 1.8. Приготовление сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья	6
			Тема 1.9. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса.	6
			Тема 1.10. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса.	6
			Тема 1.11. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из заливного мяса	6
			Тема 1.12. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из субпродуктов	6
			Тема 1.13. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы.	6
			Тема 1.14. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы	6
			Тема 1.15. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы, кролика	6
			Тема 1.16. Приготовление сложных холодных блюд и закусок лечебного питания	6
	экзамен			12
	Всего часов			108

2.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		74	3
<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест; - подбор производ-ственного инвентаря и технологического обо-рудования; - подготовка оборудо-вания для безопасной его эксплуатации; - ознакомление с орга-низацией контроля ка-чества и безопасности сырья; - ознакомление с орга-низацией техноложиче-ского процесса подго-товки сырья и полу-фабрикатов для произ-водства сложной хо-лодной кулинарной продукции. 			
<p>Тема 1.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов; - подбор производственного инвентаря и технологического обо-рудования для приготовления сложных холодных соусов; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных холодных соусов; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасно-сти сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса под-готовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных холодных соусов. 	6	2

<p>Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления сложных салатов разнообразного ассортимента; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных салатов разнообразного ассортимента; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных салатов разнообразного ассортимента. 	6	2
<p>Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента. 	6	
<p>Тема 1.4. Приготовление сложных легких холодных закусок, канапе, тапас.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления сложных легких холодных закусок, канапе, тапас; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления 	6	2

	<p>сложных легких холодных закусок, канапе, тапас;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных легких холодных закусок, канапе, тапас; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных легких холодных закусок, канапе и тапас. 		
<p>Тема 1.5. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных холодных блюд и закусок из рыбы; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных холодных блюд и закусок из рыбы. 	6	2
<p>Тема 1.6 Приготовление сложных заливных блюд из рыбы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления сложных заливных блюд из рыбы; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных заливных блюд из рыбы; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных заливных блюд из рыбы; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасно- 	6	2

	<p>сти сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных заливных блюд из рыбы. 		
<p>Тема 1.7. Приготовление сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. 	6	2
<p>Тема 1.8. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных холодных блюд и закусок из мяса; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных холодных блюд и закусок из мяса. 	6	2
<p>Тема 1.9. Приготовление</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для 	6	2

<p>сложных холодных блюд и закусок из заливного мяса</p>	<p>приготовления сложных холодных блюд и закусок из заливного мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из заливного мяса; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных холодных блюд и закусок из заливного мяса; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных холодных блюд и закусок из заливного мяса. 		
<p>Тема 1.10. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из субпродуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд и закусок из субпродуктов; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из субпродуктов; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных холодных блюд и закусок из субпродуктов; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных холодных блюд и закусок из субпродуктов. 	6	2
<p>Тема 1.11. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и 	6	2

	<p>закусок из домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных холодных блюд и закусок из субпродуктов; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы. 		
<p>Тема 1.12. Приготовление сложных холодных блюд и закусок лечебного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд и закусок лечебного питания; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок лечебного питания; - подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации при производстве сложных холодных блюд и закусок лечебного питания; - ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сырья; - ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства сложных холодных блюд и закусок лечебного питания. 	6	2
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		2	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров с ГБПОУ КМТТ.

Оборудование:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Машина для вакуумной упаковки;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда:

производственные столы;

функциональные емкости из нержавеющей стали;

набор разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

ложки;

миски из нержавеющей стали;

сито;

лопатки (металлические, силиконовые);

щипцы универсальные;

ножи поварской тройки;

корзины для отходов;

набор кастрюль;

набор сотейников;

набор сковород;

стрейч пленка для пищевых продуктов;

пергамент, фольга;

контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

тарелки глубокие (различного объема);

тарелки плоские (различного диаметра);

блюдо прямоугольное.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки).

Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла рассредоточенно.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства в предприятиях общественного питания», «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

Мастера: дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
проверять органолептическим способом качество сырья для приготовления сложных холодных блюда закусоч	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных блюда закусоч	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
использовать различные методы подготовки сырья для приготовления сложных холодных блюда закусоч и оценивать их качество и безопасность	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных блюд и закусоч	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать качество холодных блюд и закусоч, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа