

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

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

2020 г.

Программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю ПМ 02. Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Ленкова Оксана Геннадьевна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория.

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	4
2	Учебная и производственная практика по профессиональному модулю	7
3	Материально-техническое обеспечение учебной практики	15
4	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практик	16
5	Информационное обеспечение обучения	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1 Область применения программы

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и по программам подготовки специалистов среднего звена и основных видов деятельности (ВД):

ВД 02. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа учебной и производственной практики может быть использована в очной форме обучения для всех типов и видов образовательных учреждений реализующих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

на базе основного общего образования – 3 года 10 мес. обучения.

1.2. Цель учебной практики:

Формирование у обучающихся практических умений реализуемых в рамках профессионального модуля ППССЗ СПО.

Цель производственной практики:

Формирование у обучающихся практических умений, реализуемых в рамках профессионального модуля ППССЗ СПО.

1.3. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика - дифференцированный зачет.

Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик

Всего 216 часов, в том числе:

учебная практика 108 часов; производственная практика 36 часов;

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональ ные компетенци и (ПК)

557 Повар	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; -приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	ВД 2.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров -обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; -организация работы бригады поваров; -контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров. Управление текущей деятельности основного производства организации питания -планирование процессов основного производства организации питания; -организация и координация процессов основного производства организации питания; -контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности обучающийся должен:

ВД	Требования к умениям	Требования к практическому опыту
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам; - Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов для лечебного и детского питания; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных	- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовления сложных холодных блюд и соусов,

	<p>блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; 	<p>используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
--	---	---

2. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности (ВД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного роста развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля раздел, тема	Кол-во часов	Код ПК	Наименование ПК	Виды работ	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	108					
Раздел 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, сложного ассортимента	42					
Тема 1.1 Приготовление канапе и бутербродных тортов	6	ПК 2.1 ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Приготовление «Канапе с мясом ципленка» Приготовление «Канапе из анчоусов» Приготовление «Канапе с сыром» Приготовление «Канапе с сыром и окороком»		проверяет органолептическим способом годность овощей, грибов, мясных, рыбных гастрономических продуктов, выбирает производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления канапе и закусок из овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления; выбирает варианты сочетаемости хлебобулочных изделий с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок,
Тема 1.2. Приготовление салатов сырых овощей	6			Приготовление блюда «Салат Греческий» Приготовление блюда «Салат из белокочанной капусты» Приготовление блюда «Салат с овощной с маслинами и фетой» Приготовление блюда «Салат из сырых овощей» Приготовление блюда «Салат Овощной с яблоками и сладким перцем»		
Тема 1.3. Приготовление салатов изваренных овощей	6			Приготовление блюда «Винегрет овощной» Приготовление блюда «Салат картофельный» Приготовление блюда «Салат из свеклы с малосольными огурцами, зеленым луком и майонезом» Приготовление блюда «Салат из зеленой фасоли» Приготовление блюда «Винегрет рыбный»	2, 3	
Тема 1.4. Приготовление салатов из мяса, птицы,	6			Приготовление салата «Цезарь с курицей» Приготовление блюда «Салат с птицей или дичью» Приготовление блюда «Салат Столичный» Приготовление блюда «Салат мясной»	2, 3	

Тема 1.5. Приготовление салатов из рыбы	6			Приготовление блюда «Салат рыбный» Приготовление блюда «Салат рыбный деликатесный» Приготовление блюда «Салат цезарь с лососем» Приготовление блюда «Салат с морским коктейлем и огурцом»	2, 3	обрабатывает овощи, яйца, сыр; нарезает и формует канапе, готовит и оформляет салаты, закуски рыбные, мясные и из птицы.
Тема 1.6. Приготовление салатов коктейлей	6			Приготовление блюда «Салат –коктейль овощной» Приготовление блюда «Салат –коктейль с ветчиной и сыром» Приготовление блюда «Салат –коктейль оригинальный» Приготовление блюда «Салат –коктейль с курицей и фруктами» Приготовление блюда «Салат –коктейль морской прибой»	2, 3	
Тема 1.7. Приготовление теплых салатов	6			Приготовление теплого салата «С языком, сыром и маринованными грибами» Приготовление теплого салата «С морепродуктами» Приготовление теплого салата «С грибами» Приготовление теплого салата «С фасолью» Приготовление теплого салата «Из баклажанов»	3	
Раздел 2. «Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок сложного ассортимента»	30					
Тема 2.1. Приготовление блюд и закусок из овощей	6	ПК 2.2 ПК 2.3		Приготовление закуски «Мусс свекольный» Приготовление закуски «Мусс морковный» Приготовление закуски «Мусс из тыквы» Приготовление закуски «Мусс из цуккини»		- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использует различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты
Тема 2.2. Приготовление холодных закусок из яиц	6		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	Приготовление закуски «Яйца под майонезом с гарниром» Приготовление закуски «Яйца заливные» Приготовление закуски «Яйца фаршированные» Приготовление закуски «Яичное суфле с сыром» Приготовление закуски «Фаршированные перепелиные яйца»	2, 3	

Тема 2.3. Приготовление холодных закусок из сыра	6		(домашней) птицы.	Приготовление закуски «Сырные палочки с кунжутом» Приготовление закуски «Сырные профитролы с икорным кремом» Приготовление закуски «Сырные шарики» Приготовление закуски «Рулет сырный с тунцом»	2, 3	по формулам; - использует различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов для лечебного и детского питания; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценивает качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
Тема 2.4. Приготовление Закусочных изделий из теста	6	ПК 2.2 ПК 2.3		Приготовление закуски «Мини пирожки с лососем и зеленым чаем» Приготовление закуски «Закусочные кексы» Приготовление закуски «Закусочная булочка по-мексикански» Приготовление закуски «Закусочные профитролы» Приготовление закуски «Валованы со свеклой и сельдью»	2, 3	
Тема 2.5. Приготовление блюд из измельченных масс.	6			Приготовление закуски «Террин мясной» Приготовление закуски «Террин из курицы» Приготовление закуски «Террин из форели» Приготовление закуски «»	2, 3	
Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента	12				2, 3	
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из сельди	6			Приготовление закуски «Сельдь с гарниром» Приготовление закуски «Форшмак из сельди» Приготовление закуски «Закуска из свекольных блинчиков с сельдью» Приготовление закуски «Сельдь с картофелем и маслом»	2, 3	
Тема 3.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из рыбы	6			Приготовление закуски «Рыба заливная в растяжку» Приготовление закуски «Судак фаршированный целиком» Приготовление закуски «Щука фаршированная» Приготовление закуски «Рулет заливной из трески» Приготовление закуски «Рыба заливная целиком»	2, 3	
Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента	24				2, 3	
Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из фаршированного мяса	6			Приготовление закуски «Говяжье филе с начинкой» Приготовление закуски «Рулетики из свинины» Приготовление закуски «Печень, фаршированная по-гомельски»	2, 3	

Тема 4.2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из заливного мяса	6			Приготовление закуски «Мясо заливное» Приготовление закуски «Заливной мусс из ветчины» Приготовление закуски «Язык заливной»	2, 3
Тема 4.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из измельченных мясных масс	6			Приготовление закуски «Паштет в тесте» Приготовление закуски «Паштет праздничная мозаика» Приготовление закуски «паштет мясной русский»	
Тема 4.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из домашней птицы	6			Приготовление закуски «Паштет страсбургский» Приготовление закуски «Курица Галантин» Приготовление закуски «Сыр из дичи Фромаж» Приготовление закуски «Филе из кур фаршированное» Приготовление закуски «Рулет Велингтон»	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля раздел, тема	Кол-во часов	Код ПК	Наименование ПК	Виды работ	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	36					
Раздел 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, сложного ассортимента	18					
Приготовление канапе и бутербродных тор Приготовление салатов сырых овощей и вареных овощей	6	ПК 2.1. ПК	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Приготовление «Канапе с мясом ципленка» Приготовление «Канапе из анчоусов» Приготовление «Канапе с сыром» Приготовление «Канапе с сыром и окороком» Приготовление блюда «Салат Греческий» Приготовление блюда «Салат из белокочанной капусты» Приготовление блюда «Салат с овощной с маслинами и фетой» Приготовление блюда «Салат из сырых овощей» Приготовление блюда «Салат Овощной с яблоками и сладким перцем» Приготовление блюда «Винегрет овощной» Приготовление блюда «Салат картофельный» Приготовление блюда «Салат из свеклы с малосольными огурцами, зеленым луком и майонезом» Приготовление блюда «Салат из зеленой фасоли» Приготовление блюда «Винегрет рыбный»	2, 3	проверяет органолептическим способом годность овощей, грибов, мясных, рыбных гастрономических продуктов, выбирает производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления канапе и закусок из овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления;
	6	ПК 2.3			2, 3	
					2, 3	
	6			Приготовление блюда «Салат –коктейль овощной» Приготовление блюда «Салат –коктейль с ветчиной и сыром»	2, 3	выбирает варианты сочетаемости

салатов				Приготовление блюда «Салат –коктейль оригинальный» Приготовление блюда «Салат –коктейль с курицей и фруктами» Приготовление блюда «Салат –коктейль морской прибой»		3	хлебобулочных изделий с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок,
				Приготовление теплого салата «С языком, сыром и маринованными грибами» Приготовление теплого салата «С морепродуктами » Приготовление теплого салата «С фасолью» Приготовление теплого салата «Из баклажанов»			
Раздел 2. «Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок сложного ассортимента	18	ПК2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и				- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
Приготовление блюд и закусок из овощей Приготовление холодных закусок из сыра Приготовление закусочных изделий из теста Приготовление закусок из измельченных масс.	6	ПК 2.2. ПК 2.3 ПК	и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Приготовление закуски «Мусс свекольный» Приготовление закуски «Мусс морковный» Приготовление закуски «Мусс из тыквы» Приготовление закуски «Мусс из цуккини» Приготовление закуски «Сырные палочки с кунжутом» Приготовление закуски «Сырные профитролы с икорным кремом» Приготовление закуски «Сырные шарики» Приготовление закуски «Рулет сырный с тунцом» Приготовление закуски «Мини пирожки с лососем и зеленым чаем» Приготовление закуски «Закусочные кексы» Приготовление закуски «Закусочная булочка по-мексикански» Приготовление закуски «Закусочные профитролы» Приготовление закуски «Террин мясной» Приготовление закуски «Террин из курицы» Приготовление закуски «Террин из форели»	2, 3		- использует различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам; - использует различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов для лечебного и детского питания;
Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из рыбы	6	ПК 2.2 ПК 2.3		Приготовление закуски «Рыба заливная в растяжку» Приготовление закуски «Судак фаршированный целиком» Приготовление закуски «Щука фаршированная» Приготовление закуски «Рулет заливной из трески» Приготовление закуски «Рыба заливная целиком»	2, 3		- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирает температурный и временной режим при

Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из домашней птицы	6	ПК 2.2. ПК 2.3	Приготовление закуски «Говяжье филе с начинкой» Приготовление закуски «Рулетики из свинины» Приготовление закуски «Печень, фаршированная по-гомельски» Приготовление закуски «Паштет страсбургский» Приготовление закуски «Курица Галантин» Приготовление закуски «Сыр из дичи Фромаж» Приготовление закуски «Филе из кур фаршированное» Приготовление закуски «Рулет Велингтон»	подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оцениватет качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
--	---	-------------------	---	---

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики предполагает наличие

учебно-производственных мастерских:

«Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебно-кулинарного цеха:

рабочее место мастера производственного обучения;

рабочие места студентов

Оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, шкаф для сыпучих продуктов и специй.

Тепловое оборудование: электрические плиты ПЭСМ -4Ш, жарочные шкафы ШЖЭ-2К, микроволновая печь, пароконвектомат, пароварка.

Весомизмерительное оборудование: весы электронные.

Холодильное оборудование: бытовой холодильник.

Механическое оборудование: электромясорубка, погружной блендер, бытовой блендер.

Напитная посуда: кастрюли, сковороды, сотейники, противни.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочные доски, дуршлаг, шумовки, металлические и деревянные лопатки, таяпки, разливательные ложки, терки, сита, поварские ножи, коренчатые ножи, желобковые ножи, ножи для очистки, ножи для нарезания помидоров, гофрированные ножи, фигурные выемки.

Столовая посуда: глубокие и мелкие тарелки, столовые приборы, соусники, сервиз столовый, сервиз кофейный, сервиз чайный, набор стаканов, набор фужеров.

Комплект учебно-методической документации: инструкции по технике безопасности, инструкционно-технологические карты, технологические карты

Наглядные пособия:

комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал, презентации по профессиональным модулям

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. По завершению практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной и производственной практик, предоставившие полный пакет отчетных документов:

- Дневник практики
- Аттестационный лист
- Характеристика с предприятия
- Отчет по практике

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий

Формы и методы контроля оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умение

	Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение, собеседование, рефлексия, саморефлексия
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение за технологическим процессом при выполнении практических работ. Оценка за практическую работу.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных	Наблюдение за выходом из проблемных

	ситуациях и нести за них ответственность.	ситуаций при выполнении практических работ и коррекция допущенных ошибок.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за эффективным поиском информации к выполнению практической работы.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за использованием информационных технологий в процессе обучения
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самооценка и самоанализ выполненных практических работ Наблюдение за своевременностью и качеством выполненных практических работ
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Применение новых приемов в приготовлении

5. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник. Издательский центр «Академия», 2016
2. Андросов В.П., Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб. пособие, Издательство: Академия, 2015 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2016
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник. М. Издательский центр «Академия», 2017
5. Семиряшко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы, - М., Издательский центр «Академия», 2015
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2017
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2018

Учебные пособия

Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2016г.

Справочники

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания
Здобнов А.И. А.С.К. 2018

Дополнительные источники:

www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»

<http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»

www.pitportal.ru – Весь общепит России

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

