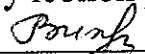


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

 С.П. Вихрова
«31» августа 2018 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа учебной и производственной практики по модулю ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Мухина А.И. мастер производственного обучения

Барабаш И.В. заведующий практикой

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи профессионального модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	9
2.2 Объем профессионального модуля и виды учебной работы	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	14
4.2 Информационное обеспечение обучения	15
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – профессиональный модуль

1.3 Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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 блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- 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;

знать:

– ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

– способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

– требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

– требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

– температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

– ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

– правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его

безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

2.1 Рекомендуемое количество часов

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 36 часов

2.2 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ02

Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ 02
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции»

№ тем	Наименование программы	Кол-во часов	Кол-во дней
1	Организация приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок: 1.1 ассортимент и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. Оформление, методы сервировки, способы подачи канапе, легких и сложных холодных закусок.	6	1
2	Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы: 2.1 ассортимент и приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Оформление, методы сервировки, способы подачи сложных холодных блюд из рыбы. 2.2 ассортимент и приготовление сложных холодных блюд из мяса. Оформление, методы сервировки, способы подачи сложных холодных блюд из мяса. 2.3 ассортимент и приготовление сложных холодных блюд из птицы. Оформление, методы сервировки, способы подачи сложных холодных блюд из птицы. 2.4 подбор украшений, гарниров, заправок соусов для сложных блюд из рыбы, мяса, птицы.	24	4
3	Организация и приготовление сложных холодных соусов: 3.1 ассортимент и приготовление сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы подачи, оформление тарелок и блюд сложных холодных соусов. Зачет по модулю	6	1
	ИТОГО:	36 часов	6 дней

**Тематический план производственной практики профессионального
модуля ПМ. 02 «Организация процесса
приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной
продукции»**

№ тем	Наименование программы	Кол-во часов	Кол-во дней
1	<p>Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов.</p> <p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Разработка ассортимента сложных холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов: ассорти рыбное, судак на шпажках, закуски из малосольных рыбных продуктов, из копченой рыбы, из соленой рыбы. Сервировка и оформление сложных холодных закусок рыбных гастрономических продуктов. Выдерживание температуры при подаче и хранении. Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных рыбных гастрономических продуктов.</p>	6	1
2	<p>Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Разработка ассортимента сложных холодных закусок и блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья (закуски из отварной, жареной рыбы, закуски из кальмаров, креветок, морской капусты). Сервировка и оформление холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Выдерживание температуры при</p>	6	1

	подаче и хранении. Проведение контроля качества и безопасности холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.		
3	<p>Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок из мяса.</p> <p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Разработка ассортимента сложных холодных закусок и блюд из мяса. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных холодных закусок из мяса: мясное ассорти, мясное желе, мясная нарезка: буженина, ростбиф, запеченная индейка. Сервировка и оформление сложных холодных закусок из мяса. Выдерживание температуры при подаче и хранении. Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных закусок из мяса.</p>	6	1
4	<p>Приготовление сложных холодных соусов на основе майонеза и его производных.</p> <p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Разработка ассортимента сложных холодных соусов на основе майонеза и его производных. Проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Использование различных технологий приготовления сложных холодных соусов на основе майонеза и его производных (майонез из творога с апельсинами, айоли, шантильи, тартар, соус ремулад). Декорирование блюд соусами. Выдерживание температуры при подаче и хранении. Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных соусов на основе майонеза.</p>	6	1
5	Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и		

	<p>ягод.</p> <p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Разработка ассортимента сложных холодных соусов из фруктов и ягод. Проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Использование различных технологий приготовления сложных холодных соусов из фруктов и ягод (соус "Мельба", соус клюквенный, из черной смородины, апельсиновый соус). Декорирование блюд соусами. Выдерживание температуры при подаче и хранении. Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных соусов из фруктов и ягод.</p>		
6	<p>Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы.</p> <p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Разработка ассортимента сложных холодных блюд из домашней птицы. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы. Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы. Сервировка и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Выдерживание температуры при подаче и хранении. Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из домашней птицы.</p>		
	Дифференцированный зачет		
	ИТОГО:	36 часов	6 дней

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лабораторий:

- микробиологии, санитарии и гигиены.
- учебный кулинарный цех.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Стол лабораторный, стол для весов, стол для приборов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф – стеллаж.

Универсальные приводы общего назначения, электроплита, картофельно-очистительная машина, овощерезательная машина, протирочная машина, фритюрница, жарочный шкаф, электросковорода, кипятильник, раздаточная секционная стойка, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные (электронные), посудомоечная машина, пароконвектомат, микроволновая печь.

Ванна производственная (моечная), раковина для мытья рук.

Доска разделочная маркированная, сковороды, лопатки, венчики, сотейник, сито для протирки, кастрюли разной емкости (комплект), дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы.

Посуда лабораторная (комплект), блюда круглые, овальные, баранчик, горшочек глиняный с крышкой порционный, сотейник, сковорода порционная, столовые приборы.

Тарелки: столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертные мелкие, десертные глубокие, пирожковые, закусочные.

Посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект), противень с бортиками, шумовка, формы для запекания.

Бак для пищевых отходов

4.2 Информационное обеспечение обучения основные источники

1. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 188 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование) [Электронный ресурс]

2. Качурина Т.А. Организация ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник М.: Издательский центр "Академия" 2018-256с.

дополнительные источники:

1. Богачева А.А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 141 с.: - (Среднее профессиональное образование) [Электронный ресурс]

2. Потапова И.И., Корнеева Н В, "Холодные блюда и закуски", 2008 год, Москва, Издательский центр "Академия", 80 с

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о учебной и производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении учебной и производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1	<p>демонстрация умений и навыков по организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков по приготовлению сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - демонстрация умений и навыков по сервировке и оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок, - демонстрация умений и навыков по декорированию холодных закусок; - обоснование актуальности и определение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - демонстрация умений и навыков в нахождении оптимальных вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - соблюдение правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка выполнения</p>

	<p>демонстрация умений и навыков по определению массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение основных требований и критериев оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - определение требований к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; - соблюдение температурных и санитарных режимов, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; - определение ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и вариантов их использования; - демонстрация умений и навыков по технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - демонстрация умений и навыков по методам сервировки, способам и температуре подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; - демонстрация вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок 	<p>практических заданий</p> <p>Зачеты по учебной и производственной практикам</p> <p>экзамен по МДК</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
ПК 2.1	<p>демонстрация умений по разработке ассортимента сложных холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; - демонстрация умений проверки качества 	

	<p>продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений и навыков по организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; - демонстрация умений и навыков по приготовлению сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - выполнение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд; - определение органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; - обоснование актуальности выбора метода контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; - соблюдение температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд; 	
ПК 2.3	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений по разработке ассортимента сложных соусов; - демонстрация умений расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов; - демонстрация умений и навыков проверки качества продуктов для приготовления сложных соусов; - демонстрация умений и навыков организации технологического процесса 	

	приготовления сложных холодных соусов; - демонстрация умений и навыков декорирования блюд сложными холодными соусами; - выполнение контроля качества и безопасности сложных холодных соусов; - демонстрация навыков использования различных технологий при приготовлении сложных холодных соусов;	
--	--	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	-демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК4Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность	- проявление ответственности за работу	Устный экзамен наблюдение и оценка на

подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	подчиненных, результат выполнения заданий.	практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ

по производственной практике

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

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(Ф.И.О. полностью)

Очной формы обучения _____ курса группы _____

База практики _____

Сроки производственной практики _____

Руководитель практики от
техникума

_____ Ф.И.О.

