

Рабочая программа дисциплины

УП. 01.01 УП 02.01 УП 03.01 УП 04 .01 УП 05.01 УП 06.01 УП 07.01 *Учебная практика*

---

*название дисциплины*

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**УП. 01.01 УП 02.01 УП 03.01 УП 04 .01 УП 05.01 УП 07.01 Учебная практика**  
*название дисциплины*

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г., зарегистрированный министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014г.) и является частью ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Сочинского института (филиала) РУДН.

**1.2. Место дисциплины** в структуре программы подготовки специалистов среднего звена. Учебная практика является обязательным разделом ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико - ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

**1.3. Цели и задачи дисциплины** – основная цель – закрепление теоретической подготовки по первичной обработке продукции, технологии приготовления пищи, организации процесса приготовления пищи, формирование общих и профессиональных компетенций.

**Задачи** изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области пищевого производства. Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии:

- основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов;
- технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы;
- технология приготовления кондитерских изделий;
- оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий;
- организации обслуживания посетителей;
- расчёта выхода продукции в ассортименте;
- оформления документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией;
- контроль хода и оценка результатов выполнения работ.

1. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

2. Закрепление правил делового этикета и делового общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций.
- Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления

- полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- Проводить расчеты по формулам;
  - Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
  - Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
  - Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
  - Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.
  - Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
  - Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
  - Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
  - Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<i><b>Объем часов</b></i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>540</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	72
	<b>Содержание</b>	24
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
3.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	24	
<b>Тема 2.</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов		<b>Содержание</b>
		Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.
		Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	

	4.Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
<b>Тема 3.</b> Первичная обработка с/х, дичи и кроликов	<b>Содержание</b>	24
	1.Технологические операции первичной обработки птицы. Размораживание мяса	
	2.Приготовление котлетной массы - приготовление натуральной, рубленой и котлетной массы	
	3.Технология производства простых полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.	
	4.Расчеты отходов при механической обработке мяса	
	<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>72</b>
<b>Тема 1.</b> Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цеха по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	24
	1.Основные виды технологического оборудования цеха по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции, принцип действия и правила эксплуатации	
<b>Тема 2.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	24
	Приготовление гарниров, бутербродов, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц Приготовление холодных соусов, заправок	
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание</b>	

<p>Особенности технологических режимов при приготовлении сложных закусок из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра для холодной кулинарной продукции</p>	<p>1. Приготовление сложных закусок из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра для холодной кулинарной продукции. С использованием различных способ обработки</p> <p>2. Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы</p>	<p>24</p>
	<p><b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b></p>	<p>72</p>

<p><b>Тема 1.</b> Супы, технология приготовления бульонов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Супы: назначение, классификация.</p> <p>2. Технологический процесс варки бульонов, подготовка гарниров для порционирования.</p> <p>3. Виды технологического оборудования, инвентаря и его безопасное использование при приготовлении</p> <p>4. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам</p> <p>5. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса</p> <p>6. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов</p>	<p>12</p>
---	---	-----------

	картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	7.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
<b>Тема 2</b> Приготовление соусов	<b>Содержание</b>	12
	Особенности приготовления красного соуса и его производных.	
	Приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах.	
	Виды технологического оборудование и инвентаря и его безопасное использования. Требования к качеству, хранению и реализации	
<b>Тема 3.</b> Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	12
	1.Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2. Способы подачи, правила хранения блюд.	
<b>Тема 4.</b> Блюда из мяса	<b>Содержание</b>	12
	1.Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса (запеченного, жареного, варенного, тушенного).	
	Приготовление гарниров, соусов для блюд из мяса.	
	Способы подачи, реализации и хранение блюд.	
<b>Тема 5.</b> Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика	<b>Содержание</b>	12
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы, кролика (запеченного, жареного, варенного, тушенного)	
	2.Приготовление гарниров, соусов для блюд из мяса.	
	3.Способы подачи, реализации и хранение блюд.	
<b>Тема 6.</b> Приготовление , подготовка к реализации супов-пюре, молочных,	<b>Содержание</b>	12
	1.Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	3.Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	<b>ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	<b>72</b>
<b>Тема 1.</b> Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<b>Содержание</b>	12
	1.Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2.Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления	
<b>Тема 2.</b> Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	24
	1.Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 2.Правила подачи, способы хранения, реализации сложных мучных и кондитерских изделий	
<b>Тема 3.</b> Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	24
	1.Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 2.Техника и варианты оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий	
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание</b>	6

<p>Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</p>	<p>1.Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления сложных мучных кондитерских изделий</p>	
<p><b>Тема</b> 5.Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p><b>Содержание</b> 1.Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2.Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления</p>	<p>6</p>
	<p><b>ПМ.05. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b></p>	<p>72</p>
<p><b>Тема</b> 1.Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов</p>	<p><b>Содержание</b> 1.Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных салатов, муссов, кремов, суфле, тирамису, чизкейка. 2. Приготовление, оформление изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>36</p>

	3.Хранение десертов 4.Творческое оформление и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	5.Охлаждение и замораживание с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
<b>Тема</b> 2.Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	<b>Содержание</b> 1.Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов, овощных кексов, гурьевской каши и т.д. 2.Приготовления сложных десертов из свежих фруктов и ягод разнообразного ассортимента	36
<b>ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>36</b>
Тема 1. Управление структурным подразделением организации	<b>Содержание</b> основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения;	36
<b>ПМ. 7 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих (повар III, IV, V разряда)</b>		<b>72</b>
	<b>Содержание</b>	
<b>Тема 1.</b> Техника безопасности и охрана труда	<b>Содержание</b> Изучение правил первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах, правил производственной санитарии и личной гигиены	2

при первичной обработке продукции		
<b>Тема 2.</b> Обработка овощей, грибов, зелени и фруктов	<b>Содержание</b> 1.Обработка клубнеплодов. Формы нарезки и кулинарное использование. Способы предохранения от потемнения. Сульфитация картофеля. 2.Обработка корнеплодов. Первичная обработка моркови, свеклы, редьки, репы и белых кореньев (хрен, корневой сельдерей петрушка корневая, пастернак). Формы нарезки и кулинарное использование. 3.Обработка капустных, луковых овощей. Формы нарезки и кулинарное использование. Обработка луковых овощей. Первичная обработка луковых овощей. Формы нарезки и кулинарное использование	22
<b>Тема 3.</b> Обработка рыбы	<b>Содержание</b> Первичная обработка рыбы Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с костно-хрящевым Приготовление котлетной массы из рыбы скелетом	24
<b>Тема 4.</b> Обработка мяса, птицы, субпродуктов	<b>Содержание</b> 1.Технологические операции первичной обработки мяса - технологические операции первичной обработки мяса домашнего скота. Размораживание мяса. 2. Разделка полутуши говядины - разделка полутуши 3. Приготовление котлетной массы - приготовление натуральной, рубленой и котлетной массы. Технология производства простых полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы. 4. Первичная обработка субпродуктов - первичная обработка субпродуктов	24

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 30.11.2010 N 576-ст) / СПС «Консультант плюс».
2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2362-08" (вместе с "СанПиН 2.3.2.2362-08. Дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2008 N 11805) / СПС «Консультант плюс».
3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2015.-507с.
4. Справочник кондитера. Общественное питание. - М.: Экономические новости, 2011.- 286с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2012. – 619 с.
6. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2013.-315с.
7. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н.Голубева –М.:ДеЛи принт, 2014. – 590с.
8. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи (5-е изд., стер.) учебное пособие /Г.Г. Дубцов - 2012
9. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М.: Альфа- М : ИНФРА-М, 2014.- 416 с.
10. Ковалев, Н.И., Технология приготовления пищи: Учебник / Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2013. – 480 с.

11. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебное пособие для СПО.-М.: Академия, 2011.- 187с.
12. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия.– 2013.- 416с

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p><b>ПК 1.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами, требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li><li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li><li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li><li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li><li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li><li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li><li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b></p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b></p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b></p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>

<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК 06.</b></p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b></p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b></p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>

<p><b>ОК 10.</b></p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li><li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li><li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul>
--	--

## 5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач,	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.

	профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирует повышение личностного и квалификационного уровня.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией	Демонстрирует знания профессиональных	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов.

на государственном и иностранном языках	темх адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы). Знание нормативной документации в профессиональной деятельности.	Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Демонстрирует навыки подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Демонстрирует навыки подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, организацию процесса приготовления	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Демонстрирует навыки приготовления блюд из домашней птицы, организацию технологического процесса	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей	Разработка, адаптация рецептур	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов.

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Правильно организует и проводит приготовление легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>

	взвешивание, измерение продуктов	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
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	Организовывать и вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Контролировать наличие, хранение и	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов.

<p>блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>	<p>Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям</p>
<p>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</p>	<p>Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям</p>

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям</p>

	кролика сложного ассортимента;	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Демонстрирует навыки в подготовке и проведению технологического процесса по приготовлению супов	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление,	Контролировать	Внешний контроль преподавателя за деятельностью

<p>непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>

	сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	
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	Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
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	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.

<p>обслуживания.</p>	<p>подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>
<p>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</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Демонстрирует навыки подготовки полуфабрикатов и приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям</p>

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям</p>

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям</p>

	форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Правильно организует технологический процесс и демонстрирует навыки по приготовлению сложных холодных десертов	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.

	<p>ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p>	
<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>

	<p>соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>	
<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>

	продуктов с учетом требований по безопасности	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Демонстрирует знания и умения при оценке качества основных показателей производства	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.

<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>

	<p>кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p>	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктирование, обучение на рабочем месте оценке результатов обучения</p>	<p>Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.</p>

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

По окончании учебной практики студенты сдают дневник установленной формы заверенный печатью и подписью ответственного за практику от предприятия (приложение 1).

Отзыв (характеристику), заверенную печатью предприятия (приложение 2).

Титульный лист дневника (приложение 3), отчета (приложение 4).

Оценка по результатам учебной практики выставляется с учетом самостоятельной работы в период прохождения практики, представленных результатов работы и аттестации.

Оценка по результатам учебной практики рассчитывается по накопительной системе с учетом индивидуальных достижений и баллов, полученных на аттестации.

Студент не может быть аттестован по учебной практике, если он не выполнил все виды работ, указанных в сводной оценочной таблице учебной практики.

##### **Сводная оценочная таблица учебной практики для студентов**

<b>Оценочное средство</b>	<b>Отлично</b>	<b>Хорошо</b>	<b>Удовлетворительно</b>	<b>Неудовлетворительно</b>
Отчет	5	4	3	0
Дневник	3	2	1	0
Индивидуальное задание	5	4	3	0
Аттестация	2	1	1	0

Пример оформления титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»  
СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) РУДН  
Отделение среднего профессионального образования

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дневник по практике

Учебная практика

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_

Группа: \_\_\_\_\_

Студент (ФИО): \_\_\_\_\_

Название предприятия: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от института: \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Сочи 201\_\_

## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Выдано студентам \_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_, для прохождения учебной и производственной практики, согласно учебного плана с «\_\_»\_\_ 20\_\_ по «\_\_»\_\_ 20\_\_ г.

## Пример заполнения дневника

Дата	Тема занятий	Наименование учебно-производственной работы	Текущая работа	кол-во часов	Оценка подпись
	механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика	обвалка, жиловка, зачистка отрубов; обработка субпродуктов; обработка сельскохозяйственной птицы и кролика	Работа в мясном цеху, производили обвалку, жиловку, зачистку мяса свинины, говядины. Выполнили поручения руководителя практики от предприятия	42	
	Приготовление бульонов	костный, мясо-костный, мясной; рыбный, из птицы, грибной и овощной отвар		36	
	Приготовление супов	Заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки), картофельные супы, супы с макаронными изделиями, прозрачные супы, холодные		36	

	Приготовление соусов	приготовление коричневого бульона, красной и жировой мучных пассировок, пассированного томатного пюре; красного основного и его производных соусов; белого основного и его производных соусов, молочных и сметанных, грибных; майонезов, маринадов, заправок на растительном масле и сладких соусов		36	
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	овощи (картофель, свекла, морковь, капуста), грибы отварные, припущенные, запеченные, жаренные		36	
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий		36	
	Приготовление рыбных горячих блюд	Блюда из отварной и припущенной рыбы; тушеной и жареной рыбы; из запеченной рыбы и морепродуктов; блюда из котлетной массы из рыбы		36	

	Приготовление мясных горячих блюд	Приготовление блюд из отварного мяса; жареного мяса; тушеного мяса; натуральной рубки и котлетной массы; запеченного мяса; приготовление блюд из субпродуктов		36	
	Приготовление блюд их с/х птицы и кролика	Приготовление блюд из отварной и тушеной птицы; жареной птицы и кролика		36	
	Приготовление блюд из яиц и творога	Приготовление блюд из яиц; приготовление блюд из творога; сырников, запеканок		36	
	Приготовление закусок	Приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе); приготовление салатов и винегретов, закусок из овощей		36	
	Приготовление пюреобразных супов	Суп-пюре из птицы, суп-пюре из овощей, из печени		36	
	Приготовление сложных заправочных производных супов	Борщ московский, борщ украинский, щи уральские, солянка сборная мясная		36	

## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Выдано студентам \_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_, для прохождения учебной и производственной практики, согласно учебного плана с «\_\_»\_\_ 20\_\_ по «\_\_»\_\_ 20\_\_ г.

№ п/п	ФИО студента	Индивидуальное задание
1.		Рассчитать технологическую карту на «Омлет натуральный» 8 порций, выход 110гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
2.		Рассчитать технологическую карту на «Каша вязкая с тыквой» 5 порций, выход порции 215гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
3.		Рассчитать технологическую карту на «Соус томатный» 2 порции, выход порции 50гр. Согласно сборнику рецептов 1996г
4.		Рассчитать технологическую карту на «Рассольник» 5 порций, выход порции 500гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
5.		Рассчитать технологическую карту на «Рагу из птицы» 3 порции , выход 350 гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
6.		Рассчитать технологическую карту на «Запеканка рисовая с творогом» 5 порций, выход порции 230гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
7.		Рассчитать технологическую карту на «Суп картофельный» 7 порций, выход 500гр. Согласно сборнику рецептов 1996г
8.		Рассчитать технологическую карту на «Помидоры фаршированные яйцом и луком» 13 порций, выход порции 200г. Согласно

		сборнику рецептур 1996г.
9.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Котлеты по - киевси» 23 порций, выход порции 150г. Согласно сборнику рецептур 1996г.
10.		Рассчитать технологическую карту на блюдо « Каша боярская» 13порций, выход порции 370гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
11.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Омлет натуральный» 15 порций, выход 110гр. Согласно сборнику рецептур 1996
12.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Оладьи из печени» 6 порций, выход порции 256гр. Согласно сборнику рецептур 1996г.
13.		Рассчитать технологическую карту на «Плов из птицы» 15 порций , выход порции 300гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
14.		Рассчитать технологическую карту на «Суп с макаронными изделиями» 7порций , выход порции 500гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
15.		Рассчитать технологическую карту на « Суп картофельный» 7 порций, выход 500гр. Согласно сборнику рецептур 1996г.
16.		Рассчитать технологическую карту на блюдо « Борщ сибирский» 5порций , выход порции 500гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
17.		Рассчитать технологическую карту на «Картофель, жаренный во фритюре» 10 порций, выход порции 150гр. Согласно сборнику рецептур 1996г
18.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Соус томатный» 2 порции, выход порции

		50гр. Согласно сборнику рецептов 1996г
19.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Каша вязкая с тыквой» 5 порций, выход порции 215гр. Согласно сборнику рецептов 1996г.
20.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Плов из птицы», 15 порций, выход одной порции 300 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
21.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Жаркое по-домашнему», 18 порций, выходной 1 порции 325 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
22.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Солянка сборная мясная», на 10 порций, выход 1 порции 500 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
23.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Сырники», на 5 порций, выход 1 порции 130 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
24.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», 40 порций, выход порции 100 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
25.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Салат столичный», на 20 порций, выход порции 150 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
26.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Борщ», 10 порций, выход 1 порции 500 г Согласно сборнику рецептов 1996 г..

27.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Борщ зеленый», 15 порций, выход 1 порции 500 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
28.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Печень с грибами», 80 порций, выход порции 175 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
29.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Капуста тушенная», 12 порций, выход одной порции 250 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.
30.		Рассчитать технологическую карту на блюдо «Окрошка овощная», 14 порций, выход одной порции 500 г. Согласно сборнику рецептов 1996 г.

## Пример отзыва

## ОТЗЫВ

(ФИО студента) \_\_\_\_\_ проходила практику на предприятии (полное название предприятия) \_\_\_\_\_ с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_.

За время прохождения практики показала себя с положительной стороны: дисциплинированный, добросовестный работник, исполнительна, все выполняет качественно и в срок, трудолюбива, ответственна.

(ФИО студента) \_\_\_\_\_ владеет теоретическими знаниями и практическими навыками: знает технологию приготовления овощных, мясных, рыбных, блюд, холодных закусок, умеет работать с технологическими картами, владеет знаниями по приготовлению блюд детского и диетического, банкетного меню, знает должностные обязанности повара. За время прохождения практики студент(ка) освоил(а) программы подготовки специалистов среднего звена, согласно требованиям к результатам освоения программ.

Студент обладает общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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 и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и 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 развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент обладает профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ВПД 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной

- кулинарной продукции.
- 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.
  - ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
  - ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
  - ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
  - ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
  - ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
  - ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
  - ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
  - ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
  - ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
  - ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
  - ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
  - ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
  - ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
  - ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
  - ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Структура работы предприятия соответствовала программе практики, профилю специальности и профессиональным компетенциям специальности, практика на предприятии закрепила теоритические и практические знания студента, полученные в Сочинском институте (филиале) РУДН.

За время прохождения практики нареканий со стороны руководства не получала, пользуется уважением в коллективе, после окончания обучения в институте будет приглашена постоянную работу.

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

(ФИО, печать предприятия)