РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

2023

Рабочая программа производственной практики по «ПМ. 02. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рег. № 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017, с учетом Профессионального стандарта «Повар», (рег.№557), утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г., №610 и.

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик:**

Хащенко Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Искандарова Наталья Анатольевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Молчанова Инга Александровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кузьмин Валерий Андреевич, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кунгурова Наталья Рвшидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.1.Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

**2. результаты освоения программы производственной практики**

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| **Умения** | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| **Знания** | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

**2.1. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего – 252 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.02 Раздел 1 – 12часов

В рамках освоения ПМ.02 Раздел 2– 240 часа

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Количество часов производственной практики по ПМ** | **Виды работ** | **Наименования тем производственных практик** | **Количество часов по темам** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |  |  |
| ПК 1. | Раздел модуля 1  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **12** | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).   Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом по заданию повара.  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению, оформлению супов, бульонов, отваров, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, пиццы, выпеченных изделий из теста с фаршами, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных по технологическим картам под руководством повара. Процеживание, протирание, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции е, замешивание, измельчение, фарширование начинки продукции по заданию повара.  Подготовка к реализации(презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Упаковка и складирование готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Контроль выполнения помошником повара заданий.  Оценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии, презентации готовых блюд с элементами шоу.  Правила и технологии расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.  Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты по заданию повара.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение по заданию повара. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | Тема 1.1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению, оформлению супов, бульонов, отваров, соусов по технологическим картам под руководством повара. Процеживание, протирание, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции е, замешивание, измельчение, фарширование начинки продукции по заданию повара. | 6 |
| Тема 1.2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, пиццы, выпеченных изделий из теста с фаршами, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных по технологическим картам под руководством повара. | 6 |
| ПК 2. | Раздел модуля 2.  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | **240** | Тема 2.1. Приготовление, оформление, упаковка, реализация бульонов и отваров. Приготовление гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение)по заданию повара. Оценка качества. | 6 |
| Тема 2.2.Подготовка круп, макаронных изделий, последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов по заданию повара. Контроль выполнения помощником повара заданий | 6 |
| Тема 2.3.Приготовление, оформление, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования щей, борщей по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.4. Приготовление, оформление, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования рассольников, солянок, картофельных супов по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.5. Приготовление, оформление, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования супов с крупами. | 6 |
| Тема 2.6. Приготовление, оформление, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования супов с бобовыми, макаронными изделиями. | 6 |
| Тема 2.7. Приготовление, оформление, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования супов-пюре, молочных, сладких супов по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.8. Приготовление, оформление, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования, региональных, диетических, вегетарианских  , холодных супов по заданию повара . | 6 |
| Тема 2.9. Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Порционирования, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 |
| Тема 2.10. Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного, белого и основных производных от них. Порционирования упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 |
| Тема 2.11. Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения яично-масляных, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Порционирования упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 |
| Тема 2.12. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускания, жарка основным способом (глубокая и поверхностная). Подбор соуса. Процесс охлаждения, замораживания, разогрев, хранение. Контроль выполнения помощником повара заданий | 6 |
| Тема 2.13.Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей: жарка на гриле и плоской поверхности, тушение по заданию повара. Подбор соуса. | 6 |
| Тема 2.14.Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей: запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Подбор соуса. | 6 |
| Тема 2.15. Приготовление, оформление, отпуск блюд из грибов по заданию повара. Подбор соуса. | 6 |
| Тема 2.16. Приготовление паст, каш. Упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 |
| Тема 2.17. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Подбор соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 |
| Тема 2.18. Правила варки приготовление гарниров из бобовых, макаронных изделий различными способами. Подбор соусов. Упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 |
| Тема 2.19.Приготовление, оформление, подача горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот). Требования к качеству, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования**,** условия и сроки хранения. | 6 |
| Тема 2.20.Приготовление, оформление, подача яичницы, омлетов для различных типов питания. Требования к качеству, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования, условия и сроки хранения. | 6 |
| Тема 2.21. Приготовление, оформление, подача горячих блюд из творога: сырников, запеканок. Требования к качеству, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования, условия и сроки хранения. | 6 | |
| Тема 2.22. Приготовление, оформление, подача горячих блюд из творога: пудингов, вареников для различных типов питания. Требования к качеству, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования, условия и сроки хранения. | 6 | |
| Тема 2.23. Приготовление, оформление, подача горячих блюд из сыра по заданию повара. Требования к качеству, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования, условия и сроки хранения. | 6 | |
| Тема 2.24. Замес дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста по заданию повара. Контроль выполнения помощником повара заданий. | 6 | |
| Тема 2.25. Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. | 6 | |
| Тема 2.26.Приготовление, оформление, подача горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка**.** Контроль выполнения помощником повара заданий. | 6 | |
| Тема 2.27. Приготовление, оформление, подача горячих блюд из муки: вареников, блинчиков по заданию повара. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 | |
| Тема 2.28. Приготовление, оформление, подача горячих блюд из муки: блинов, оладий, пончиков по заданию повара.Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 | |
| Тема 2.29. Приготовления, оформления, отпуск блюд из рыбы : варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре. Выбор соуса, гарнира. Контроль выполнения помошником повара заданий, оценка качества. | 6 | |
| Тема 2.30. Приготовления, оформления, отпуск блюд из рыбы : на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Выбор соуса, гарнира. Упаковка, отпуск, хранение. | 6 | |
| Тема 2.31.Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Оценка качества. | 6 | |
| Тема 2.32.Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных ( жареных, тушеных, запеченных)по заданию повара. Выбор соуса, гарнира. Упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 | |
| Тема 2.33. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса: варка основным способом и на пару, пропускание (с гарниром, соусом и без). Подбор соуса, гарнира. Контроль выполнения помощником повара заданий, оценка качества. | 6 | |
| Тема 2.34. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса: тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) по заданию повара. Подбор соуса, гарнира. Упаковка, хранение. | 6 | |
| Тема 2.35. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Подбор соуса, гарнира. Упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 | |
| Тема 2.36. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса, мясных продуктов: жареных, тушеных. Подбор соуса, гарнира. Контроль выполнения помощником повара заданий, оценка качества. | 6 | |
| Тема 2.37. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса, мясных продуктов: запеченных. Подбор соуса, гарнира. Упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 | |
| Тема2.38.Приготовление, оформление, отпуск блюд из домашней птицы : отварных (основным способом и на пару, припущенных).Подбор соуса, гарнира. Контроль выполнения помощником повара заданий, оценка качества. | 6 | |
| Тема2.39.Приготовление, оформление, отпуск блюд из домашней птицы жареных, тушеных по заданию повара. Подбор соуса, гарнира. Упаковка, хранение. | 6 | |
| Тема2.40.Приготовление, оформление, отпуск блюд из домашней птицы запеченных. Подбор соуса, гарнира. Упаковка и складирование на вынос и для транспортирования. | 6 | |
| **ВСЕГО часов** | | 252 |  | | 252 | |

**4. условия реализации рабочей программЫ производственнойПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Производственная практика осуществляется на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с. .

2.Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. - 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. .

3.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова..- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с. .

4. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Д:Феникс, 2016.- 374c., [1]: ил.- (Среднее профессиональное образование).

**Дополнительные источники**

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014

2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

3. Дубровская Н.И.Приготовление супов и соусов. Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015

4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб.

пособие Изд.центр «Академия», 2017

6. ЧукановаН.В. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 2(4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016

7. Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч.Ч. 4 (8-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

8. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф. Обр. Издат, 2002 – 328с.

9.Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч. пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 -208 с.

**Интернет-источники:**

1. [Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](1.%09Разработка%20МДК.%20Форма%20доступа:%20perviydoc.ru)
2. [Методическая копилка. Форма доступа: pu86.ucoz.ru](2.%09Методическая%20копилка.%20Форма%20доступа:%20pu86.ucoz.ru)
3. [Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](3.%09Копилка%20методических%20разработок.%20Форма%20доступа:%20kopilkaurokov.ru)
4. [Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](4.%09Видео%20ролики%20по%20Кулинарии.%20Форма%20доступа:%20pteachka.ru)
5. [Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](5.%09Презентации%20по%20Технологии.%20Форма%20доступа:%20ppt4web.ru)
6. (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
11. <http://ppt4web.ru/>
12. <https://pu32.jimdo.com>/

**5. Контроль и оценка результатов освоения производственной ПРАКТИКИ**

Текущий контроль по производственной практике: - отчетов по практике виде дневников; - оценка заданий (самостоятельной) работы; оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики.

Промежуточная аттестация: -выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; оценка отчетов по производственной практике

Итоговый контроль: - зачет по сформированности ПК и ОК