Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области

«Людиновский индустриальный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям**

**рабочих, должностям служащих (профессия 19.01.17 Повар, кондитер)**

программы подготовки специалистов среднего звена

специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработан на основе примерной программы, рекомендованной Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при Министерстве образования и науки Калужской области, протокол № 9 от 26 июня 2013 года и Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Заведующий по учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Е. Селиверстова  31.08.2017г | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.П. Киселева |

Рекомендовано цикловой комиссией

профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от 31.08.2017г

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Хмельницкая

Разработчик:

Земцова И.Г., преподаватель специальных дисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 12 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям**

**рабочих, должностям служащих**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля (далее программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС поспециальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)**:** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.

2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

**Целями практики являются:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- формирование первичных профессиональных умений и навыков по избранной специальности;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки и обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;

- приготовления кулинарной продукции массового спроса;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд массового спроса;

- оценивать качество готовых блюд массового спроса;

**знать:**

- ассортимент, классификацию, товароведческую характеристику, пищевую ценность и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и блюд массового спроса;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд массового спроса;

- температурный режим и правила приготовления блюд массового спроса;

- способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса;

- правила проведения бракеража;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд массового спроса.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:**

учебная практика – 324 час.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 7.1. | Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. |
| ПК 7.2. | Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса. |
| 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. |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Виды работ** | **Объем часов** |
| **2** | **2** | **3** |
| **Учебная практика ПМ. 07.01 (Повар)** | **Обработка, нарезка и кулинарное использование овощей, плодов, грибов.** | **20** |
| Обработка и нарезка овощей. | 6 |
| Обработка и нарезка плодов. | 6 |
| Обработка и нарезка грибов. | 8 |
| **Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.** | **28** |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. | 8 |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья основным способом и во фритюре. | 8 |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы. | 6 |
| Обработка рыбы для фарширования. | 6 |
| **Приготовление блюд из рыбы.** | **30** |
| Приготовление рыбы отварной и припущенной. | 8 |
| Приготовление рыбы жареной основным способом и во фритюре. | 8 |
| Приготовление рыбы запеченной. | 8 |
| Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. | 6 |
| **Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы, приготовление полуфабрикатов.** | **50** |
| Нарезка порционных полуфабрикатов из мяса. | 6 |
| Нарезка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 8 |
| Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. | 8 |
| Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. | 8 |
| Приготовление полуфабрикатов порционных полуфабрикатов из птицы. | 6 |
| Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. | 6 |
| Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы. | 8 |
| **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** | **52** |
| Приготовление отварного и жареного мяса. | 8 |
| Приготовление тушеного мяса. | 8 |
| Приготовление запеченного мяса. | 6 |
| Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы. | 6 |
| Приготовление отварной или жареной птицы. | 8 |
| Приготовление тушеной и запеченной птицы. | 8 |
| Приготовление блюд из котлетной массы птицы. | 8 |
| **Итого:** | **180** |
| **Учебная практика ПМ 07.02. (Кондитер)** | Анализ кондитерского сырья, используемого в производстве. | 2 |
| Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. | 18 |
| Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. | 16 |
| Приготовление теста для блинов и оладий. | 6 |
| Приготовление теста для вареников, домашней лапши. | 6 |
| Приготовление песочного теста и изделий из него. | 16 |
| Приготовление пряничного теста и изделий из него. | 14 |
| Приготовление слоеного теста и изделий из него. | 22 |
| Приготовление заварного теста и изделий из него. | 20 |
| Приготовление бисквитного теста и изделий из него. | 16 |
| Приготовление фаршей. | 8 |
| **Итого:** | **144** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной практики профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории: учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- стенды, плакаты, видеоматериалы;

- комплект учебно-методической документации;

- индивидуальные дидактические материалы.

Технические средства обучения:

- средства мультимедиа;

- интерактивная доска;

- комплект вычислительной техники.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2.Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

3. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 288 с.

4. Богачева А.А., Приготовление супов и соусов: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 174 с.

5. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум. – М. Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с.

6. Самородова И.П. , Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с.

7. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2016.

2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2016. – 304 с.

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 96 с.

4. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования. - 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.

5. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.

6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112 с.

7. Качурина Т.А., Кулинария: Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

8. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112 с.

9. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер Практические работы. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 190 с.

10. Голубев В.Н., Могильный М.П. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 590 с.

11. Журналы: Питание и общество, Ресторанные ведомости, CHEFART.

12. [www.chefexpert.ru](https://www.chefexpert.ru)

13. www.kuking.net

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится в учебном кабинете «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории: учебном кулинарном цехе, учебном кондитерском цехе.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

# Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Физиология питания », « Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Преподаватели обязаны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 7.1. Производить подготовку и обработку сырья, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. | - знание классификации и пищевой ценности овощей, плодов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;  - демонстрация умений и навыков подготовки и обработки овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление контроля качества подготовленных овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация умений и навыков безопасного пользования производственным инвентарем и оборудованием для подготовки овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них;  - строгое соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление органолептической оценки качества полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для блюд массового спроса;  - знание температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - осуществление минимизации потерь при подготовке овощей, плодов, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса. | Дифференциро  ванный зачет |
| ПК 7.2. Готовить, оформлять и отпускать кулинарную продукцию массового спроса. | - демонстрация знаний классификации, ассортимента и пищевой ценности кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация знаний классификации, ассортимента и пищевой ценности супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - умение органолептическим способом оценивать качество кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - умение органолептическим способом оценивать качество супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - чёткое соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - чёткое соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - знание способов сервировки и вариантов оформления, температуры подачи кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - знание способов сервировки и вариантов оформления, температуры подачи супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - знание правил хранения и требований к качеству кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - знание правил хранения и требований к качеству супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса;  - демонстрация умений и навыков проведения бракеража кулинарной продукции массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  - демонстрация умений и навыков проведения бракеража супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков массового спроса. | Дифференциро  ванный зачет |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии;  - участие в конкурсах профессионального мастерства. | Оценка результатов наблюдений руководителей практики за деятельностью обучающихся в процессе выполнения заданий по учебной практике.  Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. |
| **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - рациональность решения профессиональных задач в сфере производства и обслуживания клиентов. | Оценка результатов наблюдений руководителей практики за деятельностью обучающихся в процессе выполнения заданий по учебной практике.  Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. |
| **ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - обоснованность доказательства принятого решения в оценке деятельности;  - ответственность за выполненную работу. | Оценка результатов наблюдений руководителей практики за деятельностью обучающихся в процессе выполнения заданий по учебной практике.  Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. |
| **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - эффективность поиска необходимой информации;  - правильность анализа инноваций. | Оценка результатов наблюдений руководителей практики за деятельностью обучающихся в процессе выполнения заданий по учебной практике.  Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. |
| **ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - результативность информационного поиска материала. | Оценка результатов наблюдений руководителей практики за деятельностью обучающихся в процессе выполнения заданий по учебной практике.  Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. |
| **ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;  - эффективность общения. | Оценка результатов наблюдений руководителей практики за деятельностью обучающихся в процессе выполнения заданий по учебной практике.  Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. |
| **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - осторожность и безопасность при выполнении работ. | Оценка результатов наблюдений руководителей практики за деятельностью обучающихся в процессе выполнения заданий по учебной практике.  Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. |
| **ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля;  - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня. | Оценка результатов наблюдений руководителей практики за деятельностью обучающихся в процессе выполнения заданий по учебной практике.  Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. |
| **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | - качественный анализ инноваций в сфере общественного питания. | Оценка результатов наблюдений руководителей практики за деятельностью обучающихся в процессе выполнения заданий по учебной практике.  Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. |