

Министерство образования Республики Башкортостан  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Аургазинский многопрофильный колледж

СОГЛАСОВАННО

Председатель правления

ПО «Пищевик»

 Н.В. Корнилова

« 24 » 05 2017г  


УТВЕРЖДАЮ

директор ГБПОУ Аургазинский

многопрофильный колледж

 М.Ш. Худайбердин

« 24 » 05 2017г  


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

базовая подготовка


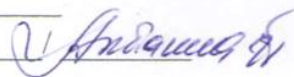
форма обучения: **очная**

РАССМОТРЕНА

на заседании методического совета

от « 24 » 05 2017г.

Протокол № 10

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УР

 Р.Р. Кагарманов

« 24 » 05 2017г

Толбазы, 2017 г.

Рабочая программа производственной практики **ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» и на основе примерной программы профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Аургазинский многопрофильный колледж

**Разработчик:** Сидорова Светлана Вениаминовна – преподаватель высшей категории

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
1.2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ	
1.3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
1.4. ТРУДОЕМКОСТЬ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
1.5. МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	15
4.1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
4.2. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
4.3. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	17
6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	23

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## 1.1 Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики **ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК 4.1 - 4.5)

- 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

## 1.2 Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирования у обучающихся умения и приобретения первоначального практического опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» должен:

Приобрести практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	<p>весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

### 1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарного курса в рамках профессионального модуля

ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

МДК 04.01. «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

МДК 04.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента».

### 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля

ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» составляет 350 часов.

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии «Повар, кондитер» и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе 8 семестре.

### 1.5. Место прохождения производственной практики

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, на

предприятиях и организациях района. Для обучения трудовым приемам мастером производственного обучения создается методическое сопровождение.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», в том числе ПК, ОК.

ВПД	Требования к умениям
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Код и наименование профессионального модуля	Код ПК	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
<b>ПМ 04</b>  «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	ПК 4.1.- ПК 4.5.	<b>350</b>	<b>Раздел III 1.</b> Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		<b>14</b>
				Тема 1.1 Организация рабочего места	14
			<b>Раздел III 2.</b> Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		<b>110</b>
				Тема 2.1 Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	110
			<b>Раздел III 3.</b> Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		<b>88</b>
				Тема 3.1 Приготовление, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	88
	<b>Раздел III 4.</b> Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		<b>58</b>		
		Тема 4.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.	58		
	<b>Раздел III 5.</b> Выполнение работ по		<b>46</b>		
		Тема 5.1. Приготовление горячих	46		



			приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	напитков разнообразного ассортимента.	
			<b>Раздел III 6.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких соусов.		<b>28</b>
				Тема 6.1. Приготовление, подготовка к реализации сладких соусов.	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.					<b>6</b>

### 3.2.Содержание производственной практики

	Содержание занятий	Объем часов	Уровень усвоения
<b>ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</b>			
Производственная практика Виды работ: - Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		<b>350</b>	
<b>Раздел 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>14</b>	
Тема 1.1 Организация рабочего места	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	2
	2. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка производственного оборудования, инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	8	2
<b>Раздел 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>		<b>110</b>	

Тема 2.1 Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление натуральных фруктов и ягод: ананас- фламбе, тартар из абрикоса. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление натуральных фруктов и ягод: карпаччо из ананаса с имбирным соусом, каннелони из ананаса с бананом. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление натуральных фруктов и ягод: карамелизованные орехи с инжиром, экзотический фруктовый салат. Приготовление киселей: кисель из плодов и ягод свежих. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов: компот из консервированных яблок, груш, айвы, персиков, слив, черешни, вишни, клубники, компотов из быстрозамороженных плодов и ягод Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: апельсиновое заливное с клубникой. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: Ягоды в желе из розового вина, панакота. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: кокосовая пенка с лимонным желе. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: мягкое желе из манго, чибуст из портвейна. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: шар из «Маскарпоне» с бисквитной крошкой. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мусса: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука: самбука яблочного, самбука абрикосового. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2

	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема: крем – бруле фисташковое, крем тыквенный из сифона. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема: крем - карамель, сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема: сабайон (заварной яичный крем со сладким вином). Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого: сливочный пломбир, клубничное мороженое. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	16. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого: дынный сорбет., шоколадный снег. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	17. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого: воздушное мороженое из зеленого чая из сифона. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
<b>Раздел 3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>		<b>88</b>	
Тема 3.1. Приготовление, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле: суфле с горячими ягодами. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле: суфле фруктовое, суфле маковое. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга: пудинг из пшеничного хлеба с яблоками. шоколадного пудинга из манной крупы. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блинчиков: блинчики «Креп – Сюзетт», сладкие ролы из блинчиков. Требования к качеству. Сроки хранения	8	2
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких блюд из теста: мешочек с ягодами. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	6. Организация рабочего места, подготовка	8	2

	оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из яблок: яблочный крамбл с изюмом, франжипан с яблоками Требования к качеству. Сроки хранения.		
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из яблок: яблоки в вине с кунжутом. Требования к качеству. Сроки хранения	6	2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из яблок: яблочный штрудель из теста «Фило». Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из яблок: шарлотка бисквитная с карамелью. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление простых элементов оформления десертов и сладких блюд: карамель с изомальтом, из тулипного теста Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами: каши гурьевской, бананового десерта. Требования к качеству. Сроки хранения	8	2
<b>Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>58</b>	
Тема 4.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктово – ягодных напитков: напиток апельсиновый или лимонный, напиток яблочный, напиток клюквенный, напиток из плодов шиповника. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктово – ягодных напитков: лимонад имбирный, лимонад черничный. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктово – ягодных напитков: напиток фруктовый с клубникой и лесными орехами, напиток из ревеня. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктово – ягодных	8	2

	напитков: фруктовый смузи, смузи с ананасом и имбирем. Требования к качеству. Сроки хранения.		
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление коктейлей: коктейль шоколадный с ликером, коктейль гоголь – моголь с клубникой, коктейль «Мохито», коктейль сливочный с ежевикой. Требования к качеству. Сроки хранения	8	2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кваса, крутона: крутон апельсиновый слабоалкогольный. Требования к качеству. Сроки хранения	6	2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитков на основе чая: чай холодный с лимоном . Требования к качеству. Сроки хранения	6	2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитков на основе кофе: кофе- глясе. Требования к качеству. Сроки хранения	6	2
<b>Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</b>		<b>46</b>	
Тема 5.1. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая: клюквенный чай, зеленый чай с молоком, шоколадом и бадьяном. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая: чай с красным вином, фруктовый чай. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе: кофе эспрессо, кофе американо, кофе латте. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе: кофе капучино, кофе черный со взбитыми сливками по - венски. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао: какао с мороженым. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячего шоколада: горячий шоколад со взбитыми сливками, белый горячий шоколад. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление согревающих напитков: глинтвейн, гог. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2

<b>Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких соусов</b>		<b>28</b>	
Тема 6.1. Приготовление, подготовка к реализации сладких соусов.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких соусов: соус ягодный, соус банановый с базиликом. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких соусов: соус абрикосовый, соус земляничный. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких соусов: соус плодово - ягодный, соус черносмородиновый. Требования к качеству. Сроки хранения.	8	2
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких соусов: соус из кураги, соус карамельный. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	2
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>6</b>	<b>3</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к проведению производственной практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики в организациях района

- полностью выполняют задания предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- бережно относятся к оборудованию и инвентарю;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности;
- получают документ подтверждающим оценку ОК и ПК освоенных в ходе прохождения производственной практики.

### 4.2. Учебно – методическое и информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:

#### 4.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с. (электронная библиотека)
14. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для

#### 4.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

#### 4.2.3. Дополнительные источники:

1. Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2008.–496с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 15-е изд. – СПб.: Профи, 2012. – 776 с.
4. Харченко Н. Э., Чеснокова Л. Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с., с цв. ил.
5. Козлова С. Н., Феденишина Е. Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Н. Козлова Е. Ю. Феденишина. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
6. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования /Н. М. Ларионова – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 208 с.



7. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В. Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
8. Татарская Л. Л., Анфимова Н. А. Лабораторно – практические работы для поваров – кондитеров: учеб пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.
9. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В 4 ч. Ч. 4.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н. В. Чуканова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -64 с.
10. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф.образования/ (В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.). – 6-е изд. испр. – М.: Издательский центр «академия», 2012. – 128 с.
11. Шатун Л. Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев, курсовой подготовки/Л. Г. Шатун. – 3-е изд. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», - 320 с.
12. Шатун Л. Г., Шатун О. Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ/ Л. Г. Шатун, О. Г. Шатун. – Изд. 8 – е, доп. и перераб. Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 342 с.

#### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно – педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или средне технического профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения, имеющие высшее или средне – техническое образование по профилю, имеющие на 1 – 2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях и курсы повышения квалификации по профилю и информационно – коммуникационным технологиям не реже одного раза в 3 года.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

Дневник производственной практики

Аттестационный лист

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителем практики от организации в процессе выполнения обучающимися задании, проектов, выполнения практических работ.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
подготовки, уборки рабочего места,	Экспертная оценка выполнения

<p>выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>	<p>самостоятельной работы.</p> <p>Наблюдение за действиями на производственной практике.</p>
<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Устный опрос; защита практических заданий, творческих работ.</p> <p>Наблюдение за действиями на производственной практике.</p>

<p><b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>- адекватный выбор и целевое безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики, аттестационный лист, дифференцированный зачет по производственной</p>

	<p>соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах,</li> </ul>	<p>практике.</p>
--	--	------------------

	полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание Недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное 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,</li> </ul>	

	<p>инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры,, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда /изделия. напитка заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуски на вынос.</li> </ul>	
--	--	--

<p>ОК 01. 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>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- задания по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><b>Дифференцированный зачет</b> (по производственной практике)</p>
<p>ОК 02. 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>ОК 03. 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>ОК 04. 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>ОК 05. 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>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения</li> </ul>	

общечеловеческих ценностей	образовательной программы	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно в соответствии с ситуацией обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/диф. зачета

## 6. Аттестация по итогам практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС по профессии «Повар, кондитер».

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет.

Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Для проведения промежуточной аттестации по практике образовательной организацией разрабатываются фонды оценочных средств, включающиеся в себя педагогические контрольно – измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;

- качество и полнота оформления отчетных документов по практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организации .

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
85 - 100	5	отлично
75 – 84	4	хорошо
50 - 74	3	удовлетворительно
менее 49	2	неудовлетворительно