

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧЕРЕЖДЕНИЕ «АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.**

Специальность 43.02.15

Поварское и кондитерское дело квалификация:
специалист по поварскому и кондитерскому делу

с .Дивное, 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:
председатель Методического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
 О.А. Переверзева
протокол МС
№ 5 от 20.12.2024г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
на заседании Педагогического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
Протокол №12 от 09.12.2024г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
№ 215-ОД от 23.12.2024г.



Составитель: мастер производственного обучения ГБПОУ «Агротехнический техникум»
с. Дивное Картышкина Марина Ивановна

Рецензент (внутренний) Переверзева Ольга Анатольевна,
заместитель директора по УМР.

Содержание рабочей программы соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы учебной практики	4
Требования к результатам освоения программы учебной практики	5
1.2 Тематический план и содержание учебной практики	7
2 Условия реализации программы учебной практики	9
2.1 Материально-техническое обеспечение	9
3 Информационное обеспечение обучения	11
4 Организация образовательного процесса	19
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	21
6 Критерии оценки учебной практики	23

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ).

Учебная практика включена в программу ПМ 04 «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.». (далее ПМ 04).

Программа учебной практики предназначена для формирования профессиональных умений и навыков, освоения общих и профессиональных компетенций у обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках ПМ 04 по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующих специалистов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Объем, содержание и сроки проведения учебной практики определяются учебным планом ППСЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и составляет 36 часов.

Учебная практика проводится в лабораториях по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» образовательного учреждения. Контроль над прохождением учебной практики осуществляется руководителем практики.

Перед началом учебной практики проводится инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности. Результат инструктажа фиксируется в журнале с указанием даты проведения и проставлением подписей инструктируемого и инструктирующего.

Требования к результатам освоения программы учебной практики

В период прохождения учебной практики у обучающихся формируется первоначальный практический опыт в рамках ПМ 04 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности (ВД):

-Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать общими компетенциями:

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 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 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде.

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать профессиональными компетенциями:

- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Вид работ	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ. 04 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.			36
Тема 1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1 ПК 4.6	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества сырья. Организация рабочих мест для приготовления холодных и горячих десертов, напитков	6
Тема 2 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	ПК 4.2	Приготовление ледяного салата из фруктов с соусом, панакоты, крема, холодного суфле, террина. Приготовление парфе, щербета, тирамису, чизкейка, бланманже.	6 6
Тема 3 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	ПК 4.3	Приготовление фондана, брауни, воздушного пирога, кекса с глазурью. Приготовление снежков из шоколада, сабайон, шоколадный, десерты с обжигом.	6
Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	ПК 4.4	Приготовление молочных коктейлей. Приготовление фраппе, физов, смузи.	6
Тема 5 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	ПК 4.5	Приготовление чая, кофе, какао, шоколада, горячего пунша, сбитня.	6

2 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Учебная кухня ресторан, Лаборатория Учебный кондитерский цех:

Столы ученические– 12 шт;

Стул ученический–24 шт;

Стол учительский– 1 шт;

Книжный стеллаж–2 шт;

Стенды учебные (настенные)– 5 шт;

Доска ученическая– 1 шт;

Компьютер –1шт;

Миксер- 1 шт;

Мясорубка Moulinex hv2 1300- 1 шт;

Блендер HBB608-CE, стакан 1,25 л. 2 скорости- 1шт;

Ваккумный упаковщик ProCook PC-Vk 1080- 1 шт;

Весы порционные SW-5 0/04-5кг. платформа 241*192 мм- 1 шт;

Весы электронные порционные CASSW-5-1 шт;

Водонагреватель аккумуляторный ТермексRZL-100 вер VS- 1 шт;

Миксер планетарный GASTROMIXB 5 ECO- 1 шт;

Мойка- 2 шт;

Пароконвектомат ПКА 6-1/3П, без гастроемкостей- 1 шт;

Печь микроволновая SAMSUNG ME83KRW-1-1 шт;

Плита 4 конфорочная 900 СЕР ПКЭ-4КВ 840/850/860ШЭ- 1 шт;

Подставка под пароконвектомат ПК-8-02

под мини-пароконвектомат ПКА -1шт;

Стол пристенный СПП 15*6 оцинк 1150x600x870

Стол производственный 4 х секционный

Стол производственный островной СПО (пс)-6-6

Стол СПБ (пс) – 8-6(н)

Холодильник «Indesit В 18»-1 шт;

Холодильник -1 шт;

Бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ»-1шт.

Столы ученические– 12 шт;

Стул ученический–24 шт;

Стол учительский– 1 шт;

Книжный стеллаж–2 шт;

Стенды учебные (настенные)– 5 шт;

Доска ученическая– 1 шт;

Компьютер –1шт;

Миксер- 1 шт;

Мясорубка Moulinex hv2 1300- 1 шт;

Блендер HBB608-CE, стакан 1,25 л. 2 скорости- 1шт;

Ваккумный упаковщик ProCook PC-Vk 1080- 1 шт;

Весы порционные SW-5 0/04-5кг. платформа 241*192 мм- 1 шт;

Весы электронные порционные CASSW-5-1 шт;

Водонагреватель аккумуляторный ТермексRZL-100 вер VS- 1 шт;

Миксер планетарный GASTROMIXB 5 ECO- 1 шт;

Мойка- 2 шт;

Пароконвектомат ПКА 6-1/3П, без гастроемкостей- 1 шт;

Печь микроволновая SAMSUNG ME83KRW-1-1 шт;

Плита 4 конфорочная 900 СЕР ПКЭ-4КВ 840/850/860ШЭ- 1 шт;

Подставка под пароконвектомат ПК-8-02

под мини-пароконвектомат ПКА-1шт;

Стол пристенный СПП 15*6 оцинк 1150x600x870
Стол производственный 4 х секционный
Стол производственный островной СПО (пс)-6-6
Стол СПБ (пс) – 8-6(н)
Холодильник «Indesit В 18»-1 шт;
Холодильник -1 шт;
Бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ»-1шт.

3.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

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 услугобщественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9 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.

10 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.

11 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.

12 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.

13 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

14 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»].

15 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

18 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.-

19 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

20 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 208 с. – ISBN 978-5-4468- 0423-8.

21 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 192с. - ISBN 978-5-7695- 8026-0, 978-5-7695-8025-3.

22 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 112 с. ISBN 978-5-4468-0057-5.

23 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 160с. – ISBN 978-5-4468-8576-3

24 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 112 с. – ISBN 978-5-4468-0059-9.

25 Андросов, В.П. 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 студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 128с. – ISBN 978-5-4468-8580-0.

26 Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256с. - ISBN 978-5-4468-6017-3.

27 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 17-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2024. – 400 с. - ISBN 978-5-4468-1771-9.

28 Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с. ISBN 5446868323

29 Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 384 с. – ISBN 978-5-4468-5111-9.

30 Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020. – 464 с. – ISBN 978-5-7695-5376-9.

31 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 176с. – ISBN 978-5-4468-5818-7.

32 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 128с. - ISBN 978-5-4468-5819-4.

Электронные ресурсы:

1 Официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – 2005– URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения 17.06.2021)

2 Охрана труда в России. - 2001 - URL: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ (дата обращения 17.06.2021)

3 Охрана труда в России. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/(дата обращения: 01.06.2021).

Дополнительные источники:

1 Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с. - ISBN 978-5-85971-827-6.

2 Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2014– 160 с. – ISBN 978-5-4468-0975-2.

3 Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2016. – 96 с. - ISBN 978-5-4468-3050-3.

4 Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина.–М.: Академия, 2014. – 96 с. - ISBN978-5-4468-0970-7.

5 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2011. – 192 с. - ISBN 978-5-7695-8314-8.

6 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2018. – 112 с. - ISBN 978-5-7695-5718-7.

Электронные ресурсы:

1 Федеральный центр информационно –образовательных ресурсов 2021 год URL:<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> (дата обращения

17.06.2021).

2 Гастрономъ 2005 год URL:<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> (дата обращения 17.06.2021).

3 Журнал "Гастрономъ" 2001 год URL: <http://www.eda-server.ru/gastronom/> (дата обращения 17.06.2021).

4 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Учебная практика профессионального модуля ПМ 04 «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» входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Реализация программы учебной практики МДК 04.01 «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» предусматривает выполнение обучающимися заданий по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОУ, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Учет результатов освоения профессионального модуля по учебной практике осуществляется руководителем практики в журнале производственного обучения.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами (аттестационным листом, характеристикой с места прохождения практики, дневником) и предоставлением отчета.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<i>Результаты(освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов обработки, творческое оформление и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, умением осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением разработки, адаптации рецептов холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных.
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и	Анализ результатов практической деятельности.

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по УП.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнения презентаций.
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по УП.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по УП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

6 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.