

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ООП ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова
«25» _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
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

Рабочая программа УП.04.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю 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 является частью основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности ВД.4 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.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
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.	Практический опыт: ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: ПО.2 разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	<p>форм обслуживания;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>

обслуживания.	ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации;

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

1.3. Количество часов на освоение программы УП.04.01 Учебная практика:

Всего - 36 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
<p>Задание 1. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных десертов сложного ассортимента; - выбрать, применить, скомбинировать методы холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить разнообразные холодные десерты сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценить качество холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать на раздаче температуру подачи холодных десертов сложного ассортимента; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить холодные десерты сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода 	6	<p>ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7</p>

	<p>порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - охладить и заморозить готовые холодные десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные десерты сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать готовые холодные десерты на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - рассчитать стоимость холодных десертов; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных десертов, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
<p>Задание 2. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и 	6	<p>ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7</p>

	<p>механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных десертов сложного ассортимента; - выбрать, применить, скомбинировать методы холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить разнообразные холодные десерты сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценить качество холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддержать на раздаче температуру подачи холодных десертов сложного ассортимента; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить холодные десерты сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - охладить и заморозить готовые холодные десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные десерты сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать готовые холодные десерты на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, 		
--	--	--	--

	<p>продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитать стоимость холодных десертов; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных десертов, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
<p>Задание 3. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов сложного ассортимента; - выбрать, применить, скомбинировать методы горячих десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить горячие десерты сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности 	6	<p>ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7</p>

	<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценить качество горячих и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддержать на раздаче температуру подачи горячих десертов сложного ассортимента; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие десерты сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - охладить и заморозить готовые горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные десерты сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать готовые горячие десерты на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - рассчитать стоимость горячих десертов; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих десертов, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: вымыть вручную и в посудомоечной машине, 		
--	---	--	--

	почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.		
Задание 4. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов сложного ассортимента; - выбрать, применить, скомбинировать методы горячих десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить горячие десерты сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценить качество горячих и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать на раздаче температуру подачи горячих десертов сложного ассортимента; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие десерты сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7

	<ul style="list-style-type: none"> - охладить и заморозить готовые горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные десерты сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать готовые горячие десерты на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - рассчитать стоимость горячих десертов; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих десертов, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
Задание 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, 	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7

	<p>особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков сложного ассортимента; - выбрать, применить, скомбинировать методы холодных напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить холодные напитки сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценить качество холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддержать на раздаче температуру подачи холодных напитков сложного ассортимента; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить холодные напитки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - охладить и заморозить готовые холодные напитки сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные напитки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать холодные напитки на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - рассчитать стоимость холодных напитков; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных 		
--	---	--	--

	<p>напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
<p>Задание 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков сложного ассортимента; - проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной; - подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвесить продукты, их взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих напитков сложного ассортимента; - выбрать, применить, скомбинировать методы горячих напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовить, оформить горячие напитки разнообразного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с 	6	<p>ПО.1, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7</p>

	<p>правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить качество холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать на раздаче температуру подачи горячих напитков сложного ассортимента; - порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие напитки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - охладить и заморозить готовые горячие напитки сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие напитки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетично упаковать холодные напитки на вынос и для транспортирования; - разработать ассортимент горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать, адаптировать рецептуру с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - рассчитать стоимость горячих напитков; - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 		
	ИТОГО	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием лаборатории Учебная кухня ресторана, мастерской «Поварское дело».

Технические средства обучения: компьютером, средства аудиовизуализации, наглядные пособия; весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для citrusовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. 800*500*1800 мм).

3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

3. Синицына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.:

Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

4. Синицына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2016. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

5. Соколова, Е.И. Приготовление блюд и овощей из грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с., [16] с. цв. ил.

Электронные издания:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: «Академия», 2016. - 432 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
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. ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивает наличие продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1, 2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3, 4.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>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. ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 5. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;		
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности</p>	<p>- участвует в разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- осуществляет расчеты, оформление и презентацию результатов проработки</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
---	--	--

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

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии	— наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	— наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения

выполнения профессиональной деятельности.	задач		учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		- осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - демонстрирует навыки выстраивания работы в команде	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		- демонстрирует навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		-организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм; - демонстрирует навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		- демонстрирует знания профессиональной терминологии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики