Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Согласовано

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной практики

( вид практики)

**по профессиональному модулю**

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

(код, наименование)

Профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование)

Уровень подготовки: базовый

Повар, кондитер

(наименование квалификации по базовой подготовке)

Форма обучения: очная

2021г

Разработал: мастер производственного обучения Тимофеева Н.А.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
	1. **Область применения программы**

Программа практики **по профессиональному модулю ПМ. 04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** в части освоения квалификации: Повар, кондитери основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

 **1.2 Цели практики**

Практика имеет целью комплексное освоениеобучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии

 **1.3 Формы контроля**

По учебной практике предусмотрен контроль в форме зачета, при условииположительного аттестационного листа по учебной практике, об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета по учебной практике, в соответствии с заданием, успешное выполнение контрольной практической работы по модулю.

 **1.4. Количество часов на освоение программы практики**

учебная практика рассчитана 108 часов (3 недели).

 **1.5. Условия организации практики**

Учебная практика может быть организована в учебно-производственных мастерских в Филиале ГАПОУ МИК в г. Кувандыке в форме учебных занятий по 6 часов.

1. **ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание практики | Виды работ | Объем часов |
| 1 | ***Раздел № 1.*** ***Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов***  | **72** |
| 2 | УП.4.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков**(П.К 4.1, ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Подготавливает к работе производственное оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда-Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков-Оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями;-Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | ***6*** |
| 3 | УП.4.2. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод.**(П.К 4.1, ПК4.2 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | -Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав натуральных свежих фруктов и ягод;-Использует региональные продукты для приготовления натуральных свежих фруктов и ягод разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления натуральных свежих фруктов и ягод с учетом типа питания, вида основного сырья:- готовит сладкие соусы;- нарезает, вручную и механическим способом арбузы, дыни свежие;- оформляет и укладывает виноград гроздями;- подает клубнику, малину, землянику со сметаной, молоком или сливками;- нарезает, вручную и механическим способом груши, яблоки, киви, цитрусовые эстетично оформляет и украшает;- готовит салат из вишни, киви и дыни;- готовит фруктовый десерт;-смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства;-Определяет степень готовности блюд из свежих фруктов и ягод, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления-Порционирует, сервирует и оформляет натуральные свежие фрукты и ягоды для подачи с учетом рационального использования ресурсов-Охлаждает и замораживает натуральные свежие фрукты и ягоды с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;-Хранит свежее приготовленные натуральные фрукты и ягоды с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе натуральных свежий фруктов и ягод. | ***6*** |
| 4 | УП.4.3.Приготовление компотов из свежих и замороженных плодов и ягод разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.2 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав компотов из свежих и замороженных плодов и ягод разнообразного ассортимента;-Использует региональные продукты для приготовления компотов из свежих и замороженных плодов и ягод, разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления компотов из свежих и замороженных плодов и ягод, с учетом типа питания, вида основного сырья:- готовит компот из свежих плодов и ягод;- готовит компот из замороженных плодов и ягод;-готовит компот из яблок, груш, айвы, персиков, слив, вишни и клубники;- эстетично оформляет и подает;-Определяет степень готовности компотов, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;-Порционирует, сервирует и оформляет компоты для подачи с учетом рационального использования ресурсов-Хранит свежее приготовленные компоты с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе компотов. | ***6*** |
| 5 | УП.4.4.Приготовление компотов из смеси сухофруктов разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.2 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав компотов из смеси сухофруктов разнообразного ассортимента;-Использует региональные продукты для приготовления компотов из смеси сухофруктов, разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления компотов из смеси сухофруктов, с учетом типа питания, вида основного сырья:- готовит компот из смеси сухофруктов;-готовит компот из консервированных яблок, груш, айвы, персиков, слив, вишни и клубники;- эстетично оформляет и подает;-Определяет степень готовности компотов, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления компота;-Порционирует, сервирует и оформляет компоты для подачи с учетом рационального использования ресурсов-Хранит свежее приготовленные компоты с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе компотов. | ***6*** |
| 6 | УП.4.5.Приготовление желированных блюд, киселей разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.2 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав киселей в соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления желированных блюд, киселей разнообразного ассортимента.-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовленияжелированных блюд, киселей разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- готовит густой, полужидкий кисель;-готовит кисель из свежих ягод; из яблок, молочный кисель;-Определяет степень готовностикиселей;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления-Проверяет качество готовых киселей перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет кисели для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи киселей-Хранит свежеприготовленные кисели с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе киселей | ***6*** |
| 7 | УП.4.6 Приготовление желе разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.2 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав желе в соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления желе разнообразного ассортимента.-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовленияжеле разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- подготавливает желатин, агар-агар;- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- готовит желе из свежих ягод;-готовит желе яблочное;-готовит желе из лимонов, апельсинов, мандаринов;-готовит желе молочное и многослойное;-Определяет степень готовности желе, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления желе;-Проверяет качество желе перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет желе для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи желе; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразного желе. | ***6*** |
| 8 | УП.4.7 Приготовление муссов разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.2 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав муссов в соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления муссов разнообразного ассортимента.-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления муссов разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- подготавливает желатин, агар-агар;- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- готовит мусс клюквенный;-Определяет степень готовности муссов, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления муссов;-Проверяет качество муссов перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет муссы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи муссов; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразных муссов. | ***6*** |
| 9 | УП.4.8.Приготовление самбуков и крема разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.2 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав самбуков и кремов в соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления самбуков и кремов разнообразного ассортимента.-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления самбуков и кремов разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- подготавливает желатин, агар-агар;- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- готовит самбук яблочный;-готовит самбук абрикосовый;-готовит крем ванильный из сметаны;-Определяет степень готовности самбуков, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления самбуков и кремов;-Проверяет качество самбуков и кремов перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет самбуки и крема для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи муссов; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразных самбуков и кремов. | ***6*** |
| 10 | УП.4.9.Приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.3 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд и десертов в соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - хранит, использует готовые виды теста;- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты;- взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки;-готовит гренки с плодами и ягодами;-готовит яблоки с рисом;-готовит яблоки жареные в тесте-готовит шарлотку с яблоками-Определяет степень готовности горячих сладких блюд и десертов, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления горячих сладких блюд и десертов;-Проверяет качество горячих сладких блюд и десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда и десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразных горячих блюд и десертов. | ***6*** |
| 11 | УП.4.10.Приготовление пудингов разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.3 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пудингов соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления пудингов разнообразного ассортимента.-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления пудинговразнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты;- взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки;-готовит пудинг сухарный;-готовит пудинг рисовый-Определяет степень готовности пудингов, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления пудингов;-Проверяет качество пудингов перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет пудинги для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразных пудингов | ***6*** |
| 12 | УП.4.11. Приготовление сладких блюд из концентратов**(П.К 4.1, ПК4.3 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав сладких блюд из концентратовсоответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления сладких блюд из концентратовразнообразного ассортимента.-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления сладких блюд из концентратов, разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:-готовит кисель из концентратов на плодах и ягодах экстракта;-готовит желе лимонное-Определяет степень готовности пудингов, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления пудингов;-Проверяет качество пудингов перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет пудинги для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразных сладких блюд из концентратов. | ***6*** |
| 13 | УП.4.12.Приготовление каши «Гурьевская» и бананового десерта**(П.К 4.1, ПК4.3 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав каши «Гурьевская» и бананового десерта соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления каши «Гурьевская» и бананового десертаразнообразного ассортимента.-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления каши «Гурьевская» и бананового десертаразнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;-готовит кашу «Гурьевская»;-готовит банановый десерт;-Определяет степень готовности каши «Грурьевская» и бананового десерта, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления каши «Гурьевская» и бананового десерта;-Проверяет качество каши «Гурьевская» и бананового десерта перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет кашу «Гурьевская» и банановый десерт для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе каши «Гурьевская» и бананового десерта. | ***6*** |
| 14. | ***Раздел № 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента*** | ***36*** |
| 15 | УП.4.13. Приготовления чая разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.5 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления чая с учетом типа питания, вида основного сырья:- заваривает черный чай;- заваривает зеленый чай;- готовит чай с молоком, со сливками;- определяет способ подачи чая;-подбирает дополнительные продукты к чаю: варенье, конфеты, лимон, пирожное или торт- подготавливает пряности для напитков;-определять степень готовности напитков;-доводить их до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;-Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления;-Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковывает на вынос;-Порционирует, сервирует горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи горячих напитков;-Владеет профессиональной терминологией;-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков | ***6*** |
| 16 | УП.4.14.Приготовление кофе разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.5 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления кофе разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья:- заваривает черный растворимыйкофе;-варит натуральный кофе- варит кофе на молоке;- варит кофе на молоке(по варшавски);-варит кофе со взбитыми сливками (по- венски);- варит кофе по – восточному (черный с гущей)- определяет способ подачи кофе;-подбирает дополнительные продукты к кофе: варенье, конфеты, лимон, пирожное или торт- подготавливает пряности для напитков;-определять степень готовности напитков;-доводить их до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;-Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления;-Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковывает на вынос;-Порционирует, сервирует горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи горячих напитков;-Владеет профессиональной терминологией;-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков | ***6*** |
| 17 | УП.4.15.Приго-товление какао и шоколада**(П.К 4.1, ПК4.5 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления какао и шоколада разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья:-варит кофе на молоке;- варит какао на сливках;- варит шоколад;- варит сбитень;- определяет способ подачи какао и шоколада;-подбирает дополнительные продукты к какао и шоколаду: варенье, конфеты, лимон, пирожное или торт- подготавливает пряности для напитков;-определять степень готовности напитков;-доводить их до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;-Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления;-Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковывает на вынос;-Порционирует, сервирует горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи горячих напитков;-Владеет профессиональной терминологией;-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков | ***6*** |
| 18 | УП.4.16.Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.**(П.К 4.1, ПК4.4 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | -Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;-Осуществляет взаимозаменямость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- отжимает сок из фруктов, овощей, ягод;- смешивает различные соки с другими ингредиентам;- проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживает, смешивает настой с другими ингредиентами;- готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки;- готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;- готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;- подготавливает пряности для напитков;-Определяет степень готовности напитков, доводить их до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;-Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи холодных напитков;-Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков | ***6*** |
| 19 | УП.4.17.Приготовление коктейлей разнообразного ассортимента. **(П.К 4.1, ПК4.4 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10)** | -Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;-Осуществляет взаимозаменямость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- отжимает сок из фруктов, овощей, ягод;- смешивает различные соки с другими ингредиентам;- готовит лимонады;- готовит холодные алкогольные напитки;- готовит малиновый айс – крим- готовит молочные коктейли: банановый, клубничный, абрикосовый;-готовит ананасовый фраппе- подготавливает пряности для напитков;-Определяет степень готовности напитков, доводить их до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;-Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи холодных напитков;-Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков | ***6*** |
| 20 | УП.4.18. Промежуточная аттестация в форме зачета |  | ***6*** |
| 21 | Всего часов |  | ***108*** |

По результатам учебной практики обучающиеся сдают зачет.

Требования к зачету по учебной практике:

Обучающиеся допускаются к зачету по учебной практике по результатам выполнения заданий и их отражения в дневниках учебной практики. Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. Оценка учебной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.Лица допустившиеся к зачету выполняют контрольную практическую работу. По результатам выполнения которой выставляется зачет или незачет.

По итогам промежуточной аттестации(З)обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

1. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные ПК, ОК) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|  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. | -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Подготавливает к работе производственное оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда-Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков-Оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями;-Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | Формализованное наблюдение, зачет |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.. | -Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- готовит сладкие соусы;- хранит, использует готовые виды теста;- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты;- взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки;- подготавливает желатин, агар-агар;- готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства;- использует и выпекает различные виды готового теста;-Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления-Проверяет качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;-Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;-Хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов | Формализованное наблюдение, зачет |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | -Выбирает, подготавливать ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортиментаВыбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- готовит сладкие соусы;- хранит, использовать готовые виды теста;- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекает фрукты в собственном соку, соусе, сливках;- жарит фрукты основным способом и на гриле;- проваривает на водяной бане, запекает, варит в формах на пару основы для горячих десертов;- взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки;- готовит сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства;- использует и выпекает различные виды готового теста;-Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - Проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;-Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;-Хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов | Формализованное наблюдение, зачет |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.. | -Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;-Осуществляет взаимозаменямость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- отжимает сок из фруктов, овощей, ягод;- смешивает различные соки с другими ингредиентам;- проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживает, смешивает настой с другими ингредиентами;- готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки;- готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;- готовит лимонады;- готовит холодные алкогольные напитки;- готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;- подготавливает пряности для напитков;-Определяет степень готовности напитков, доводить их до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;-Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи холодных напитков;-Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков | Формализованное наблюдение, зачет |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | - Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- заваривает чай;- варит кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;- готовит кофе на песке;- обжаривает зерна кофе;- варит какао, горячий шоколад;- готовит горячие алкогольные напитки;- подготавливает пряности для напитков;-определять степень готовности напитков;-доводить их до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;-Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления-Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковывает на вынос;-Порционирует, сервирует горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи горячих напитков;-Владеет профессиональной терминологией;-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков | Формализованное наблюдение, зачет |
|  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |  Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составляет план действия. Определяет необходимые ресурсы. Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежной сферах. Реализует составленный план. Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | Экспертная оценка на экзамене по модулюНакопительная оценка по модулюНакопительная оценка по модулю |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |  Определяет задачи поиска информации.Определяет необходимые источники информации. Планирует процесс поиска.Структуирует получаемую информацию.Выделяет наиболее значимое в перечне информации. Оценивает практическую значимость результатов поиска.Оформляет результаты поиска | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |  Определяет актуальность нормативно-правовой документации впрофессиональной деятельности.Выстраивает траектории профессиональногои личностного развития | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |  Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |  Излагает свои мысли на государственном языке. Оформляет документы особенности социального и культурного контекста.Правила оформления документов | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |  Описывает значимость своейпрофессии. Презентует структуру профессиональной деятельности по профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |  Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережениия в рамках профессиональной деятельности по профессии | Накопительная оценка по модулю  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |  Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использует современное программное обеспечении | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Понимает общий смысл четко произнесенных известных тем (профессиональные и бытовые).Понимает тексты на базовые профессиональные темы. Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые).Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |

Критерии для промежуточной аттестации по практике

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии оценки | оценка |
| Обучающийся не прошел практику по неуважительной причине. Комплект документов не полный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции. Отчет по практике не представлен в срок, или является неполным и не соответствует стандарту подготовки. Обучающийся при выполнении контрольного практического задания, выполняет задание с грубым нарушением технологии, что говорит о том, что профессиональные компетенции недостаточно усвоены,допускает нарушения санитарных норм и техники безопасности. | Незачет |
| Комплект документов полный, цель практики выполнена: Отработаны и применены на практике профессиональные компетенции. Работа обучающегося по текущим оценкам оценена положительно. Отчет по практике представлен в срок, не имеет грубых дефектов в содержании и оформлении. Контрольная практическая работа выполнена без грубых нарушений технологии, с соблюдением санитарных норм и правил техники безопасности.  | Зачет |

1. **ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

 *Нормативные правовые акты*

**Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**.

**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].

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

* 1. 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3,ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2012.

17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2010г.

***Дополнительные источники***

1. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

2. 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, 2013. – 464 с.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

***Электронные образовательные ресурсы***

***Интернет-ресурсы***

* http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
* http://www.pitportal.ru/
* http://www.creative-chef.ru/
* http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
* http://www.eda-server.ru/gastronom/;

**5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ**

**5.1.Содержание практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №пп | Профессиональные компетенции | Общие компетенции | Виды работ |
|  |  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. | 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 традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Подготавливает к работе производственное оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда-Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков-Оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями;-Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
|  | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | -Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- готовит сладкие соусы;- хранит, использует готовые виды теста;- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты;- взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки;- подготавливает желатин, агар-агар;- готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства;- использует и выпекает различные виды готового теста;-Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления-Проверяет качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;-Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;-Хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов |
|  | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | -Выбирает, подготавливать ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;-Использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортиментаВыбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- готовит сладкие соусы;- хранит, использовать готовые виды теста;- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекает фрукты в собственном соку, соусе, сливках;- жарит фрукты основным способом и на гриле;- проваривает на водяной бане, запекает, варит в формах на пару основы для горячих десертов;- взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки;- готовит сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства;- использует и выпекает различные виды готового теста;-Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов, доводит до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - Проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;-Порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;-Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;-Хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
|  | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | -Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;-Осуществляет взаимозаменямость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- отжимает сок из фруктов, овощей, ягод;- смешивает различные соки с другими ингредиентам;- проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживает, смешивает настой с другими ингредиентами;- готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки;- готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;- готовит лимонады;- готовит холодные алкогольные напитки;- готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;- подготавливает пряности для напитков;-Определяет степень готовности напитков, доводить их до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;-Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи холодных напитков;-Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией;консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков |
|  | 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 традиционных общечеловеческих ценностей.ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:- заваривает чай;- варит кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;- готовит кофе на песке;- обжаривает зерна кофе;- варит какао, горячий шоколад;- готовит горячие алкогольные напитки;- подготавливает пряности для напитков;-определять степень готовности напитков;-доводить их до вкуса;-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;-Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления-Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковывает на вынос;-Порционирует, сервирует горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-Выдерживает температуру подачи горячих напитков;-Владеет профессиональной терминологией;-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков |

**5.2.Требования к оформлению отчета**

**Порядок выполнения отчета по учебной практике**

По результатам практики обучающимся создается отчет. Отчет по практике является основным документом обучающегося, отражающим выполненную им работу во время практики. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля или приобретения первоначального практического опыта и сбора материала для выполнения выпускной квалификационной работы в период прохождения практики по модулю.

Объем отчета по практике из расчета 2-3 страницы на 36 часов учебной практики печатного текста (без приложений; количество приложений не ограничивается и в указанный объем не включается). Все страницы отчета, кроме титульного листа, и приложения должны быть пронумерованы (титульный лист считается первым, но не нумеруется). Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4. Цвет шрифта — черный, межстрочный интервал — полуторный, гарнитура — TimesNewRoman, размер шрифта — 14 кегль.

Отчет по практике должен содержать:

Титульный лист

Содержание

Введение

Основная часть

Заключение

 Приложения

Титульный лист оформляется по типовой форме

Содержание содержит наименование информационных блоков в том порядке, в котором они будут изложены в отчете.

 **Во введении должны быть отражены:**

* место и время прохождения практики (срок, продолжительность в неделях/рабочих днях), цели практики;
* характеристика базы практики;

**В основной части** отражаются технология выполненных работ во время производственной практики.

- описание выполненной работы по **разделам** программы практики;

-индивидуальное задание на практику

Текстовую часть основной части отчета разрешается иллюстрировать рисунками, схемами, таблицами.

**Заключение должно содержать:**

* описание знаний, умений, навыков (компетенций), приобретенных практикантом в период практики;

В конце заключения студент должен проставить число сдачи отчета и подпись.

**В приложении** обучающийся представляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

**К отчету также прилагаются:**

* Задание на учебную практику (Приложение 1)
* Аттестационный лист и характеристика по учебной практике установленной формы, заполненная и подписанная руководителем по

практике от образовательной организации и от предприятия о работе обучающегося практиканта.(Приложение 2, 3)

* Дневник практиканта (Приложение 4)

В документах, где стоит МП- место печати – в обязательном порядке должно быть ее наличие.

*Отчет по практике, заверенный руководителем по практике от организации (подпись руководителя, печать организации), вместе с приложениями к нему, дневником, аттестационным листом и характеристикой должен быть представлен руководителю по практике от колледжа не позднее, чем в последний день практики.*

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Профессия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ОТЧЕТ

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(вид и название практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(сроки проведения практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(база практики)

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающийся( ФИО)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от филиала ГАПОУМИК

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики

от организации (предприятия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Приложение 1

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Согласовано:

 Зав.отделением

\_\_\_\_\_\_/ЕмельяненкоО.В/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_

**ЗАДАНИЕ**

**на учебную практику**

Обучающемуся гр № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(№ группы, фамилия , имя, отчество обучающегося)

Профессия43.01.09.«Повар, кондитер»

Наименование практикиПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование профессионального модуля)

Срок практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практикиучебно-производственной мастерская филиалаГАПОУ МИК в г. Кувандыке\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия)

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:

1. Изучить\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Собрать данные\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Выполнить\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Описать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Сформировать отчет

Руководитель практики от образовательной организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

Приложение 4

ДНЕВНИК

учебной практики

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

СОДЕРЖАНИЕ

1) Ежедневный учет выполнения работ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Краткое содержание выполненных работ | Кол-во часов | Оценка выполненной работы | Подпись руководителя практики |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего** | 108 |  |  |

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

производственной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики

от образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

**Аттестационный лист по учебной практике**

Обучающийся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия:«Повар, кондитер»№ гр.

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

в объеме\_\_108\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ часов с\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г по \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

 Учебная практика проходила в учебно-производственной мастерской филиалаГАПОУ МИК в г. Кувандыке.

**Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики**

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональные компетенции | Качественный уровень освоения компетенций\* |
|  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 |  |

Итоговая оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\*

Зав.филиалом ГАПОУ МИК\_\_\_\_\_\_\_\_/А.Ф. Самигуллина/

 Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Дата: «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г

\*Высокий уровень, средний уровень, низкий уровень

 \*\* -средний уровень освоения компетенции

Приподведении итоговой оценки выводится среднее значение результата.

При этом используется следующая оценочная шкала:

-«3»-низкий уровень усвоения компетенции

-«4» - средний уровень усвоения компетенции

-«5» -высокий уровень усвоения компетенции

Приложение 3

**Характеристика руководителя практики на обучающегося по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по освоению общих**

**и профессиональных компетенций, в период прохождения учебной практики**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю ПМ \_\_ « » обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ показал освоение следующих общих компетенций

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_сущность и социальную значимость своей

(понимает, не понимает)

 профессии и проявляет к ней устойчивый интерес.

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_организовывать собственную деятельность, выбирать типовые

(способен, не способен)

 методы и способы выполнение профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

3.Самостоятельно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_принимать решения в стандартных и

(может, не может)

нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_осуществлять поиск и использование информации, необходимой (умеет, не умеет)

для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

5.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_информационно-коммуникативные технологии в

(использует, не использует)

профессиональной деятельности.

6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ навыки работы в коллективе, в команде, эффективно (демонстрирует, не демонстрирует)

 общается с коллегами, руководством, потребителями.

7.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_брать на себя ответственность за работу членов команды, за

(готов, не готов)

результат выполнения заданий.

8.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_самостоятельно определять задачи, профессионального и

(способен, не способен)

 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

9.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в условиях частой смены технологий в профессиональной (ориентируется, не ориентируется)

деятельности.

При освоении профессиональных компетенций:

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

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнемкоторый указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнемкоторый указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнемкоторый указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнемкоторый указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнемкоторый указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_