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 ассортимента  Выбирает, 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 модулю  Накопительная оценка по модулю  Накопительная 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 в  профессиональной деятельности.  Выстраивает траектории профессионального  и 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 своей  профессии. 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 ресурсосбережении  я 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 ассортимента  Выбирает, 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_