Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им.Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

_____ С.И.Ляшок
01 сентября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

2022г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

_____ / О.С. Маслакова

Утверждаю
Заведующий филиала
_____ Семакова Ю.И.
01 сентября 2022 г.

Программа производственной практики ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта "Повар" (Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н, зарегистрирован в Минюсте России 21.10.2011 N 22111). Профстандарт «Повар».

Разработчик: Рыжкова О.А., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **6**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **10**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **10**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 Производственная практика
профессионального модуля ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 1.2.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 1.3.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента .

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе. Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих

	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
Уметь	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики

всего часов - 360

2. Структура и содержание производственной практики

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов производственной практики	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем учебной практики, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
ОК 1. – 6. **ПК 1.1. -1.3.**	ПП.01 Производственная практика	**360**				**-**	**360**	**-**
	Всего:	**360**	**-**	-		**-**	**360**	**-**

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрено)*		Объем часов
1	**2**		**3**
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	**Содержание**		60
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		60
	1.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов	
	2.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей	
	3.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей	
	4.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей	
	5.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей	
	6.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод	
	7.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты	
	8.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов	
	9.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушенных и замороженных овощей и плодов	
	10.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов., сушеных грибов	
Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов	**Содержание**		36
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		36
	1.	Выполнение нарезки клубнеплодов простыми, сложными формами	
	2.	Выполнение нарезки корнеплодов простыми, сложными формами	
	3.	Выполнение нарезки капустных, луковых, салатных овощей	
	4.	Выполнение нарезки грибов	
	5.	Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков, перца	
	6.	Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор	
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	**Содержание**		24
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		24
	1.	Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./.	
	2.	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	
	3.	Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы	
	4.	Особенности разделки чешуйчатой рыбы	
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	**Содержание**		72
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		
	1.	Оценка качества поступившей рыбы.	
	2.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	

	3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	72
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	
	5.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.	
	6.	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	
	7.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	8.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	9.	Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения.	
	10.	Фарширование рыбы	
	11.	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов.	
	12.	Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.	
Тема 3.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	**Содержание**		42
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		42
	1.	Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем мясного цеха и организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления п/ф	
	2.	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	3.	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	4.	Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке	
	5.	Овладение навыками кулинарного разруба туш, жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов	
	6.	Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы	
	7.	Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	
Тема 3.2. Механическая кулинарная обработка птицы	**Содержание**		42
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		42
	1.	Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем.	
	2.	Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	3.	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	4.	Подготовка тушек птицы к разделке	
	5.	Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы, фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы	
	6.	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	
	7.	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	
Тема 4.1. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы	**Содержание**		42
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		42
	1	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
	2	Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	
	3	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности	
	4	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	

	5	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	6	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления	
	7	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	
Тема 4.2. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	**Содержание**		42
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		42
	1	Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	
	2	Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога	
	3	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	4	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	5	Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию, Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	
	6	Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста	
	7	Оценка качества теста, полуфабрикатов. Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов, теста	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			**-**
ИТОГО			**360**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оснащенные базы практики, в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар**.**

Овощной цех:

Картофелеочистительная машина МОК -125;
овощерезательная машина МРО-50-200;
машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160;
производственные ванны, производственные столы, ведра, тазы, кастрюли, дуршлаг; разделочные маркированные доски «ОВ» и «ОС»; коренчатые ножи;
желобковый нож; нож для дочистки; нож для нарезания лука;
нож для нарезания помидоров;
гофрированный нож; фигурные выемки, весы

Горячий цех:

Плита ПЭСМ -4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭ-2К; универсальный привод
ПУ-0,6; сковорода электрическая СЭСМ-0,2; весы; наплитная посуда: сковороды, кастрюли, сотейник, противни; шумовка, лопатка, разливальные ложки, доски разделочные , производственные столы, терка, сито, толкушка, столовая посуда: тарелки глубокие и мелкие; столовые приборы

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие.- М.: «Академия», 2018.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2019.- 176 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб.пособие для НПО. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2020.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2018.
6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/Н.А.Анфимова. – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.
7. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для НПО/ Т.А. Качурина.- М.: Академия,2019.- 176 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	**Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу	Практическое задание
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес		

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам; - знания требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	**Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:** - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	Практическое задание

	сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы	

	приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных - умение рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбор, применение, способы комбинирования и приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектация), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции **Критерии оценки дифференцированного зачета:** **Оценка 5 (отлично):** изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Индивидуальное задание и задание по практике (задачи) выполнены. Приложен фотоотчет. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный. **Оценка 4 (хорошо):** изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратное. Приложения в основном связаны с текстовой частью. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный. **Оценка 3 (удовлетворительно):** изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный. **Оценка 2 (неудовлетворительно):** Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное. Приложения отсутствуют. Отчет сдан в установленный срок Отзыв отрицательный. Программа практики не выполнена.	

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и преподаватель смежной дисциплины.