

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 2023 г.


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ И
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

2023 г.

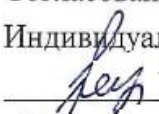
Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 О.С. Маслакова/

Утверждаю
заведующий филиалом

Семакова Ю.И.
01 сентября 2023г.

Согласовано:

Индивидуальный предприниматель

 М.С. Кананцева

«30» августа 2023г.

Программа производственной практики ПП.01 профессионального модуля 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 Федерального государственного образовательного (далее ФГОС) среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 260807.01 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.12.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N44898).

Разработчик: Маслакова Ольга Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 Производственная практика

1.1. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности: 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 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, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДП.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 блюд, кулинарных изделий, закусок 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 обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>
<p>Уметь</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <ul style="list-style-type: none"> -Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.

Знать	<p>Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
-------	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1445

Из них на освоение МДК 270 часов

В том числе, самостоятельная работа-
135

на практики, в том числе учебную 680 часов

и производственную 360 часов

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.					Самостоятельная работа	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Обработка и приготовление полуфабрикатов	96				X	96	X	
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 1.1-1.3	Раздел 2. Приготовление закусок и блюд из рыбы	96				X	96	X	
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 1.1-1.3	Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из курицы, свинины, говядины	84				X	84	X	
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 1.1-1.3	Раздел 4. Подготовка и процессы приготовления из бобовых, макарон и яиц	84				X	84	X	
	Всего:	360	X	X	X	X	360	X	

2.2. Тематический план и содержание производственной практики (ПП.01)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Обработка и приготовление полуфабрикатов		96
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Содержание	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 сушеных и замороженных овощей и плодов. 10. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов., сушеных грибов.	
Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов	Содержание	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.	
Раздел 2. Приготовление закусок и блюд из рыбы		96
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	Содержание	24
	1. Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и других.	
	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
	1. Оценка качества поступившей рыбы.	
	2. Механическая кулинарная обработка рыбы.	
	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	
	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, изготавливаемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.	
Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из курицы, свинины, говядины		84
МДК 01.03. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	Содержание	42
	1. Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем мясного цеха и организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	
	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
	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.		
Раздел 4. Подготовка и процессы приготовления из бобовых, макарон и яиц		84
МДК 01.04. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		
Тема 4.1. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы	Содержание	42
	1. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	
	2. Овладение навыками работы по технологическим картам 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	Содержание	42
	1. Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога.	
	2. Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога.	

блюдо и гарниры из макаронных изделий, яиц, творога, теста	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.	
Всего		360

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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, разливаемые 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, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- 2-е изд.,стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020.-256 с., [16]с. цв.ил.

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020, 192 с.

3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – (13-е изд., стер.)– М. : Издательский центр «Академия», 2020.

3.2.2. Электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.2020 г.: одобрено Советом Федерации 23 дек. 2020г.].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2022 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2021 г. № 98.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p> <p>ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</p> <p>ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном</p>	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Понимание сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>Анализ рабочей ситуации, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>Осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работа в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих</p>	<p>Наблюдение и оценивание выполнения практических работ на учебной и производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка процесса - оценка результатов

<p>языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).</p>	<p>и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	
---	--	--

Критерии оценки:

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании выполнения практического задания и отчета по практике.

Оценка	Критерии
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.
4 (хорошо)	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратно. Приложения в основном связаны с текстовой частью. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.
3 (удовлетворительно)	Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратно. Текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.