



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ
(Енотаевский филиал ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)

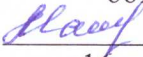
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 02.01.

ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <---> Кондитер

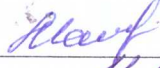

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 8
от «16» апреля 2026 г.
Председатель методического
объединения
 / Манжурова Т.Е./
«16» апреля 2026г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГБОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «16» апреля 2026 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГБОУ АО ВО
«АГАСУ»:

/Кузнецова В.Г./
«16» апреля 2026г.



Составитель: мастер п/о  /Манжурова Т.Е./
мастер п/о  /Никулина И.Б./

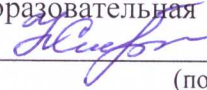
Рабочая программа разработана на основе требований:
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
Учебного плана на 2026-2029 уч.год

Эксперты:

Техническая экспертиза:

Методист Енотаевского филиала ГБОУ АО ВО «АГАСУ»  /Кондратьева Ю.И.
(подпись)

Содержательная экспертиза

ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная
школа-интернат», директор  Стрелкова Н.И.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1. Область применения программы производственной практики.....	4
1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам.....	5
1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП.....	8
1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики.....	9
1.5. Место прохождения производственной практики.....	9
2. Результаты освоения программы производственной практики.....	9
3. Структура и содержание производственной практики.....	21
3.1. Тематический план производственной практики.....	21
3.2. Содержание производственной практики.....	23
4. Условия реализации программы производственной практики.....	23
4.1. Требования к проведению производственной практики.....	23
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	28
4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики..	29
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	31
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	32
5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе производственной практики.....	33
5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе производственной практики.....	
6. Аттестация по итогам производственной практики.....	
Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.).....	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы Енотаевского филиала ГБОУ АО ВО АГАСУ по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Область применения программы

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Цели и задачи производственной практики, требования к результатам:

Закрепление у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом передового международного опыта, на основании компетенции и с учетом профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (с изменениями от 03.07.2024г)

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД 2 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные

материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

и общих компетенций (ОК)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Требования к знаниям, умениям

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, в том числе региональных;

нормы расходов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд,

кулинарных изделий и закусок.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасность эксплуатации оборудования и производственного инвентаря и инструментов, весовых измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять комбинированные способы приготовления и творческого оформления и подачи супов, горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарного курса и учебной практики

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках:

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики составляет в рамках освоения профессионального модуля:

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 180 часов (5 недель)

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится на 2-ом курсе в 4 семестре.

Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является овладение обучающимися основными видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Формирование умений и знаний в структуре программы производственной практики
Конкретизированные требования производственной практики по профессиональному модулю
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента

Шифры осваиваемых компетенций ПК и ОК	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение производственной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 2.1-2.8. ОК. 01-09	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	65	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья, продуктов.

			<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>сезонностью. Использовать региональные сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты,</p>	<p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, диетических.</p>
--	--	--	---	--	---

				<p>полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе</p>	<p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости продуктов и сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование приправ, пряностей, специй.</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости. Выбирать с учетом способов приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать, творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального</p>	
--	--	--	--	---	--

			<p>Хранение , отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия и закуски с учетом требований безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогреть охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия и закуски с учетом требований безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила охлаждения и замораживания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных</p>
--	--	--	---	--	---

				<p>эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами и оформлять безналичные расчеты. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме</p>
--	--	--	--	---	--

			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка\раздачи</p>		<p>оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p>ПК 2.1.-2.8 ОК 01.-09</p>	<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	128	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Визуально проверять чистоту, исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте инвентарь, оборудование, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные</p>

			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбирать, применять моющие дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>	<p>методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих</p>
--	--	--	--	--	---

			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на</p>
--	--	--	--	--	--

					ВЫНОС ГОТОВЫХ полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.
--	--	--	--	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Содержание производственной практики

Коды ПК	Виды работ	Объем часов
ПК 2.1-2.8.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Производственная практика (концентрированная)	180
	<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых</p>	

	<p>супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>11. Дифференцированный зачет.</p>	
--	---	--

Содержание производственной практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		180	
Тема 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание:		
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты.	6	3
	2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
	3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6	
4. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	90		

5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
6. Оценка качества, хранение на раздаче с учетом температуры подачи готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	18	
8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	
9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	
11. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6	
12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	
13. Проведение текущей уборки	6	
Дифференцированный зачет.	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к проведению производственной практики

Руководитель производственной практики от образовательного учреждения – мастер производственного обучения, от предприятия – мастер-повар.

Сроки прохождения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Обучающиеся перед началом производственной практики должны пройти инструктаж по прохождению практики с ознакомлением требований охраны труда и пожарной безопасности на данном предприятии, программой производственной практики и методическими указаниями по её прохождению.

Продолжительность рабочего дня студента при прохождении практики – 6 часов.

Обучающийся в период прохождения практики обязан:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Мастер производственного обучения совместно с руководителем предприятия распределяет обучающихся по рабочим местам предприятия и в период практики осуществляет контроль за выполнением видов работ и заданий обучающимися.

Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования;

- рекомендации по организации и проведению производственной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ЕФ АГАСУ

- рабочая программа профессионального модуля;
- рабочая программа производственной практики;
- график учебного процесса;
- договора с предприятиями на проведение производственной практики.

Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения производственной практики по профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа производственной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются обучающимися на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе филиала.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ. 02 включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;

- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

Гречневая рассыпчатая каша с луком.

Каша манная молочная с маслом.

Каша пшенная молочная с тыквой.

Каша рисовая молочная с маслом.

Каша гречневая молочная с маслом.

Крупеник со сметаной.

Пудинг рисовый.

Котлеты манные.

Рис отварной с маслом.

Запеканка пшенная.

Запеканка рисовая.

Биточки рисовые.

Макаронные изделия отварные с томатом.

Макаронные изделия отварные запеченные с сыром.

Лапшевник с творогом.

Макаронник.

Бобовые, в томатном соусе.

Чечевица отварная с луком.

Яйцо отварное вкрутую.

Яйцо отварное всмятку.

Яичница глазунья натуральная.

Яичница глазунья с мясными продуктами.

Омлет натуральный.

Омлет смешанный.

Сырники из творога со сметаной.

Сырники из творога с морковью.

Вареники ленивые.

Запеканка из творога.
Пудинг из творога.
Вареники с творогом.
Лапша домашняя отварная с маслом.
Блинчики с яблоками.
Блинчики с творогом.
Вареники с вишней
Блины со сметаной.
Оладьи с джемом.
Суп-пюре из круп.
Борщ
Борщ с капустой и картофелем
Суп молочный с макаронными изделиями
Соус сухарный
Соус кисло-сладкий
Соус белый основной
Соус луковый
Рыба отварная, соус польский
Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом
Рыба жареная с луком по – ленинградски
Рыба, тушенная в томате с овощами
Рыба, жаренная во фритюре
Рыба в тесте жареная
Шашлык из рыбы
Рыба, запеченная с картофелем по-русски
Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски
Солянка из рыбы на сковороде
Котлеты или биточки рыбные
Зразы рыбные рубленые
Тельное из рыбы
Суп-харчо

Суп вермишелевый на курином бульоне
Суп вермишелевый на грибном отваре
Рассольник домашний
Борщ холодный
Щи зелёные
Суп гороховый с гренками
Щи из свежей капусты с картофелем
Свекольник
Суп овощной
Суп из смеси сухофруктов
Суп картофельный с фасолью
Щи из квашеной капусты
Окрошка мясная
Соус сметанный
Соус польский
Соус грибной с томатом
Соус грибной
Соус красный с луком
Соус сметанный
Соус томатный
Соус сметанный с томатом
Соус молочный
Соус красный основной
Соус сметанный с луком
Соус паровой
Фрикадельки рыбные
Тефтели рыбные
Креветки отварные
Креветки жареные
Мясо отварное
Язык отварной

Сосиски отварные
Бифштекс с яйцом
Антрекот
Эскалоп
Котлеты отбивные
Ромштекс
Бефстроганов
Поджарка
Шашлык
Мясо тушеное
Мясо духовое
Говядина в кисло – сладком соусе
Гуляш
Азу
Плов
Люля-кебаб.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПП ПМ. 02 может осуществляться на предприятиях общественного питания, в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные ВР 4900-30-5 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющей; фритюрница эл. EF 101T/B; шкаф нержавеющей двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513; мясорубка Dili 12; стеллаж кухонный 1200x370x200мм; блендер BOSCH MSM; печь СВЧ Hurakan HKN- WP900; печь конвекционная ТЕСНОЕКАЕКФ423Р 423UP; шкаф холодильный с морозильной камерой POZIS; раковина 3-х секц.; стол производственный нержавеющей; электрическая мясорубка DILI 12 ERGO; мясорубка настольная электрическая; плита электрическая ПЭП-0,48-ДШ-01 с духовым шкафом; весы электронные SW;

набор инструментов для карвинга; кухонный комбайн; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж для посуды; стеллаж для сушки посуды; кастрюли: 5 л., 10 л, 3 л, 2 л., 1,5 л., 1 л.; ножи коренчатые ; разделочные доски; овощечистки; миксер ручной; миски – 4 л., 2 л.; отбивной молоток; сито; дуршлаг; сковорода.

Набор столовых принадлежностей для сервировки стола; посуда для сервировки стола – в ассортименте.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления 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», 2021.-192с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 240с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с.

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.2/А.Н.Мартинчик.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 240с.

5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.1/А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. - М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 256с.

Интернет-ресурсы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К,

2021. — 496 с. — 978-5-394-01714-8. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/10980.html>

2. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

3. Размыслович Г.П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 364 с. — 978-985-503-562-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67639.html>

4. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон.текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2021. — 229 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

5. Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.М. Амбражей. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 128 с. — 978-985-503-402-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67760.html>

ООО «Образовательно-издательский центр «Академия»;

ЭБС IPRbooks.

Дополнительные источники:

1. 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 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001

г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа.

5.

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

6. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или

кондитера.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений обучающимися.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце производственной практики профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел производственной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к сдаче квалификационного экзамена.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе производственной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. дневник;
2. отчёт

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации и организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> -выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу 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 	Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.

	<p>весомизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции 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. 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бульонов и отваров – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении бульонов и отваров действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления бульонов и отваров (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бульонов и отваров, соответствие процессов инструкциям, регламентам; <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, 	<p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.</p>

	<p>инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы бульонов и отваров требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода бульонов и отваров, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; 	
	<ul style="list-style-type: none"> -соответствие объема, массы блюда 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 заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска навынос 	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении супов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе инструментов, 	<p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.</p>

	<p>посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выход супов а, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида супов, кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, 	
	<ul style="list-style-type: none"> -соответствие объема, массы блюда 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 заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации непродолжительное хранение горячих соусов – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении непродолжительное хранение горячих соусов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления непродолжительное хранение горячих соусов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации непродолжительное хранение горячих соусов , соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (<p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.</p>

	<p>спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы непродолжительное хранение горячих соусов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выход непродолжительное хранение горячих соусов взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида, непродолжительное хранение горячих соусов, кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, 	
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента.</p>	<p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию 	<p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.</p>

	<p>планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий , соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	
	<p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе инструментов, посуды;</p> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выход непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида, непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>- соответствие температуры подачи виду блюда; приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,</p>	
	<p>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос</p>	

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки. – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки , кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p>	<p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.</p>
--	--	---

	<p>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря.</p> <p>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе инструментов, посуды;</p> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p>	<p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.</p>

– соответствие массы, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента взаимозаменяемости продуктов;

– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

– соответствие внешнего вида, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:

- соответствие температуры подачи виду блюда; приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,

- 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 заданию, рецептуре

– эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос

<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации непродолжительное хранение реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении непродолжительное хранение реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления, непродолжительное хранение реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации, непродолжительное хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, соответствие процессов инструкциям, регламентам. <hr/> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы, непродолжительное хранение реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выход непродолжительное хранение реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида, непродолжительное хранение реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: 	<p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.</p>
---	---	---

<ul style="list-style-type: none"> - соответствие температуры подачи виду блюда; приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря.
<ul style="list-style-type: none"> - 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 заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе производственной практики

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике, конкурсах, во внеурочное время</p>
	–оптимальность планирования	Наблюдение и

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе – понимание значимости своей профессии</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной Практике</p>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>- понимание гражданско-патриотической позиции, осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- адекватное применение средств физической культуры, для здорового образа жизни и профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка</p>

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Для проведения промежуточной аттестации по практике образовательной организацией разрабатываются фонды оценочных средств, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Присвоение квалификации по рабочей профессии должно проводиться с участием работодателей и при необходимости представителей соответствующих органов государственного надзора и контроля.