



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г. Ахунова Р.Г. Ахунова
« 24 » 01 20 20 г.

_____ Р.Г. Ахунова
« _____ » _____ 20 ____ г.

_____ Р.Г. Ахунова
« _____ » _____ 20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета П. Вадуга
Т. Ахунова Т. П.
« 24 » 01 20 20 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО Торговля
М. Сергеев Королев А. С.
« 24 » 01 20 20 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО Бирь-Два
Т. П. П. П. П.
« 24 » 01 20 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
Председатель ПЦК *Карам- / Карамас*

20 19-20 20	учебный год.	ПРОТОКОЛ № 3	от 27.12	20 19	<i>Карам- / Карамасва</i>
20 ____-20 ____	учебный год.	ПРОТОКОЛ № ____	от ____	20 ____	____ / ____
20 ____-20 ____	учебный год.	ПРОТОКОЛ № ____	от ____	20 ____	____ / ____
20 ____-20 ____	учебный год.	ПРОТОКОЛ № ____	от ____	20 ____	____ / ____

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07. **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)** (далее - производственная практика) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.07. **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- формирование профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ДПК 7.1.</i>	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
<i>ДПК 7.2</i>	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
<i>ДПК 7.3</i>	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
<i>ДПК 7.4.</i>	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
<i>ДПК 7.5.</i>	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
<i>ДПК 7.6.</i>	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
<i>ДПК 7.7.</i>	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

ДПК 7.8.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
ДПК 7.9.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
ДПК 7.10.	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
ДПК 7.11.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
ДПК 7.12.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
ДПК 7.13.	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
ДПК 7.14.	Приготовление блюд из творога по заданию повара
ДПК 7.15.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
ДПК 7.16.	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
ДПК 7.17.	Приготовление горячих напитков по заданию повара
ДПК 7.18.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
ДПК 7.19.	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
ДПК 7.20.	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
ДПК 7.21.	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
ДПК 7.22.	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
ДПК 7.23.	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
ДПК 7.24.	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
ДПК 7.25.	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
ДПК 7.26.	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

- формирование общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; 4

- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;
- приобретение практического опыта (ПО) в:

- 1. подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;*
- 2. уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;*
- 3. проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;*
- 4. упаковке и складировании по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;*
- 5. подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- 6. обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара;*
- 7. подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;*
- 8. приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;*
- 9. приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;*
- 10. приготовлении каши и гарниров из круп по заданию повара;*
- 11. приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;*
- 12. приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;*
- 13. приготовлении блюд из яиц по заданию повара;*
- 14. приготовлении блюд из творога по заданию повара;*
- 15. приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;*
- 16. приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;*
- 17. приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;*
- 18. приготовлении горячих напитков по заданию повара;*
- 19. приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;*
- 20. приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;*
- 21. приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара;*
- 22. приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;*
- 23. процеживании, протиращии, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара;*

24. порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
25. помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
26. приеме и оформлении платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
27. упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по **ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) МДК. 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий простого ассортимента**;
- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях организации;
- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;
- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;
- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации (формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса).

1.3 Формы проведения производственной практики

Основной формой проведения производственной практики является самостоятельная работа студентов на рабочих местах по выполнению индивидуальных заданий в условиях организации, на базе которой проводится практика.

1.4 Место проведения производственной практики:

Производственная практика проводится в организациях, профиль деятельности которых соответствует целям практики, на основе договоров заключаемых между образовательной организацией и организациями.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 108 часов (3 недели)

Производственная практика проводится концентрированно в 6-ом семестре после освоения **МДК. 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий простого ассортимента**.

1.6 Требования к обучающемуся при проведении производственной практики:

При прохождении производственной практики студент должен:

- знать и соблюдать технику безопасности на рабочем месте;
- знать структуру организации, на базе которой проводится практика;
- знать содержание деятельности персонала организации, на базе которой проводится практика.

1.7 Руководство практикой

Общий руководитель практики:

- руководитель организации, на базе которой проводится практика в соответствии с заключёнными договорами;
- руководитель практики от АНПОО «Бирскооптехникум».

Непосредственный руководитель:

- начальник производства.

Методический

руководитель:

– преподаватель АНПОО «Бирсккооптехникум».

Непосредственный руководитель практики осуществляет ежедневный контроль работы студентов с выставлением оценки по 5-ти бальной системе.

Методический руководитель участвует в составлении графика работы студентов, осуществляет контроль над посещаемостью, выполнением студентами программы практики, оформлением документации, проводит консультации по интересующим студентов вопросам.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)**

2.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной практики и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
		108 часов	
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии сполученными заданиями, регламентами, стандартами	Ознакомление с предприятием. Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия – 6 часа.	Наблюдение за выполнением работ
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности)	Прохождение инструктажа по технике безопасности. Регистрация в журнале техники безопасности-6 часов	Наблюдение за выполнением работ
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов – 6 часов	Наблюдение за выполнением работ
4	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Организация хранения продуктов до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил - 6 часов	Наблюдение за выполнением работ
5	Выполнение работы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) продукции с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) – 6 часов	Наблюдение за выполнением работ

	продукции на вынос и для транспортирования.		
6	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Контроль качества и безопасности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче - 6 часов	Наблюдение за выполнением работ
7	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Обеспечение условий хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности) – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ
8	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.).	Самооценка качества выполнения заказа, безопасности оказываемой услуги питания – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ
9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии	Изучение спроса потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии – 6 часов	Наблюдение за выполнением работ
17	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Консультирование потребителей, поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ
18	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике – 4 часа.	Наблюдение за выполнением работ
	Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника	Сдача дифференцированного зачета по практике – 2 часа.	Оценка отчета, дневника, характеристики.

	Всего	108 часов	
--	-------	-----------	--

Виды работ:

1. Первичная обработка овощей.
2. Первичная обработка плодов.
3. Первичная обработка чешуйчатой рыбы.
4. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы.
5. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.
6. Приготовление котлетной массы из рыбы.
7. Обработка морепродуктов.
8. Простая форма нарезки овощей.
9. Сложная форма нарезки овощей.
10. Разделка мяса туши говядины.
11. Разделка туши свинины.
12. Разделка туши баранины.
13. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.
14. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.
15. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.
16. Обработка птицы и дичи.
17. Приготовление бульонов.
18. Приготовление отваров.
19. Приготовление заправочных супов.
20. Приготовление молочных супов.
21. Приготовление холодных супов.
22. Приготовление сладких супов.
23. Приготовление гарниров из овощей.
24. Приготовление блюд из круп.
25. Приготовление блюд из рыбы.
26. Приготовление блюд из морепродуктов.
27. Приготовление блюд из мяса.
28. Приготовление блюд из птицы.
29. Приготовление холодных блюд и закусок.
30. Приготовление салатов.
31. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста.
32. Приготовление холодных и горячих напитков
33. Приготовление блюд национальной кухни.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Перечень информационного обеспечения обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария.- М.: ИЦ Академия, 2016.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2016. – 680 с.
3. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2016. — 336 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 384 с.
5. Тимофеева Е.А. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 496 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - 7-е издание./ Н.Э. Харченко. – М: ИЦ «Академия», 2013. – 512 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. - 10-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. - М.: Академия, 2015. – 400 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». — 6-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2016. — 160 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно - методическое пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 384 с.
4. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. — 3-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2016. — 176 с.
5. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ - ежемесячные журналы.
6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. — 5-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2014. — 192 с.
7. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению".
8. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования".
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
11. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276).

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiva-produktsii-obshchestvennogo-pitaniva.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленно

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1. подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения
2. уборка рабочих мест сотрудников основного	- полнота и своевременность представления дневника практики и	результата через: - активное участие

<p>производства организации питания по заданию повара;</p> <p>3. проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>4. упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>5. подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>6. обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;</p> <p>7. подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;</p> <p>8. приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</p> <p>9. приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>10. приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>11. приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<p>отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений; - высокий уровень его профессиональной подготовки; - собран значительный материал для написания отчета по практике. <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительного аттестационного листа; - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики; - полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки без особых нарушений; - хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); <p>-хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хороший уровень его профессиональной подготовки; - собран значительный материал для написания отчета по практике. <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительного аттестационного листа; - удовлетворительный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики; <p>- небрежное оформление отчета и</p>	<p>в выполнении работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплексное применение теоретических знаний на практике; - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики; - четкость и своевременность выполнения программы практики; - правильность ведения дневника практики; - умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность, пунктуальность и отзывчивость; - умение реагировать на критику.
---	--	---

<p><i>по заданию повара;</i></p> <p>12. <i>приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</i></p> <p>13. <i>приготовление блюд из яиц по заданию повара;</i></p> <p>14. <i>приготовление блюд из творога по заданию повара;</i></p> <p>15. <i>приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</i></p> <p>16. <i>приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</i></p> <p>17. <i>приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;</i></p> <p>18. <i>приготовление горячих напитков по заданию повара;</i></p> <p>19. <i>приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</i></p> <p>20. <i>приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</i></p> <p>21. <i>приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</i></p> <p>22. <i>приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</i></p> <p>23. <i>процеживание, протирании, замешивание, измельчение, фарширование, начинке продукции по заданию повара;</i></p> <p>24. <i>порционирование (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</i></p> <p>25. <i>помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и</i></p>	<p>дневника,</p> <p>- несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</p> <p>- удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</p> <p>-удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>- удовлетворительный уровень его профессиональной подготовки;</p> <p>- собран незначительный объем информации для написания отчета по практике.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:</p> <p>- отсутствие аттестационного листа;</p> <p>- отрицательный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики;</p> <p>- несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</p> <p>- низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</p> <p>- низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>- низкий уровень его профессиональной подготовки;</p> <p>- отсутствие отчета по практике.</p>
---	---

<p><i>кулинарных изделий и их презентации;</i></p> <p><i>26. прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</i></p> <p><i>27. упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</i></p>	
--	--

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем производственной практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся может оформить графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и АНПОО «Бирсккооптехникум» об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.