

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

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

С.И.Ляшок

01 сентября 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

2023 г.

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

 / Яковенко С. А.

Утверждаю
заместитель директора по УПР

 А. В. Соколов
«01» сентября 2023 г.

Согласовано:
работодатель Председатель
правления ИО «Талицкое»

 / О. Ю. Пономарева/
31 августа 2023 г.

Программа производственной практики ПП.02 Производственная практика профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) от 22.12. 2016 № 44898 (в ред. от 17.12.2020 г.) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Михайлова Александра Анатольевна, мастер П/О

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

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

1.1. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД.2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> в подготовке, уборке, рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд кулинарных изделий, закусок, в том

	<p>числе региональных; порционировать (комплектовать),эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним; ассортимент, рецептуры, требований к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расходов, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

**1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики ПП.02
Производственная практика – 216 часов**

2. Структура и содержание производственная практика

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6., ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.02 Производственная практика	216						216	-
	Всего:	216	-	-	-	-	216	-	

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
ПП.02 Производственная практика		
Тема 1.1 Приготовление бульонов: мясо - костного, рыбного из птицы. Отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности Технологический процесс приготовления мясо- костного, рыбного бульона, бульона из птиц. Технологический процесс приготовления отваров: овощного, грибного, фруктового, из круп.	12
Тема 1.2 Приготовление заправочных супов; супов – пюре; молочных; сладких; холодных; национальных супов.	Технологический процесс приготовления заправочных супов: рассольников, солянок. Технологический процесс приготовления заправочных супов: борщей, щей. Технологический процесс приготовления заправочных супов с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Супов – пюре. Технологический процесс приготовления молочных супов; холодных супов; фруктовых супов.	30

	Технология приготовления национальных первых блюд.	
Тема 1.3 Приготовления простых и основных горячих соусов, сладких, холодных.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для соусов: бульонов, пассеровок, молока, сметаны. Технологический процесс приготовления и использование соуса красного основного и его производных. Приготовление и использование соуса основного белого и его производных. Технологический процесс приготовления и использование соусов сметанного и молочного и их производных. Технологический процесс приготовления и использование холодных соусов: без муки на сливочном масле – яично-масленных соусов; смесей масленных; соусов холодных на растительном масле (заправок); соусов на уксусе. Технологический процесс приготовления и использование сладких соусов. Технологический процесс приготовления и использование желе рыбного, мясного.	36
Тема 1.4 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных овощей и грибов (жарить овощи на открытом огне, основным способом и во фритюре; прогревать консервированные овощ; готовить на пару замороженные овощ; варить овощи на пару и в молоке). Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из запеченных, тушёных овощей и грибов. (запекать сырые и предварительно отваренные и тушёные овощи с добавлением соуса, сливок и сыра). Технологический процесс приготовления блюд фаршированных овощей и грибов Технологический процесс приготовления блюд из овощных масс (котлеты, крокеты, запеканки).	24
Тема 1.5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых с жиром, в соусе. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Технологический процесс приготовления варки каш различной консистенции (рассыпчатые, вязкие, жидкие). Технологический процесс приготовления блюд и изделий из вязких каш (порционировать, формовать и панировать массу из каш в виде котлет, биточков, шницелей и других изделий).	24
Тема 1.6 Приготовление блюд из яиц и творога.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Технологический процесс приготовления варки яиц в скорлупе до различной степени готовности(вмятку, «в мешочек» и вкрутую); жареных яичных блюд; омлетов (натурального, смешанного с гарниром, фаршированного). Готовить блюда из яиц методом СВЧ и методом паровой конвекции.	6
Тема 1.7 Приготовление простых и национальных мучных блюд из теста с фаршем.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Приготовление теста дрожжевого безопарного для блинов с маслом, сметаной. Приготовление теста дрожжевого безопарного для оладий с яблоками, с изюмом. Технологический процесс приготовления теста блинного, выпекание блинов, фаршированные блинов. Технологический процесс приготовления вареников, пельменей. Технологический процесс приготовления мучных гарниров: лапши домашней, клецек, профитролей, ватрушек, кулебяк, расстегаев.	24
Тема 1.8 Приготовление и блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Технологический процесс приготовления отварной и припущенной рыбы, рыбы на пару и «овощной подушке» Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы основным способом. Жареной во фритюре. Жареной без панировки на решётке гриля, плоском гриле. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы в соусе, сыре, сливках, бульоне. Технологический процесс приготовления блюд и изделий из рыбной котлетной массы. Доводить до готовности и готовить рыбные полуфабрикаты высокой степени готовности методом СВЧ.	30

	Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов.	
Тема 1.9 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи кролика.	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса домашней птицы, дичи и кролика. Готовить мясо методом паровой конвекции.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из мяса запечённых. Запекать с предварительным тушением, варкой, припусканием и жаркой кусочков мяса.</p> <p>Технологический процесс приготовления отварных, тушёных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.</p> <p>Варить кусочки птицы и изделия из фарша на пару и овощной «подушке». Готовить методом паровой конвекции.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из жареной птицы, дичи и кролика. Жарить птицу, дичь, кролика под прессом, порционными кусками и кусочками основным способом.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов.</p>	30
Всего часов		216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Куликова, О. В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании: учебник / М.: КноРус, 2023. – 334 с.
2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. – Москва: Академия, 2023. – 240 с.
3. 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», 2020.-192с.

4. Забашта А.Г., Басов Б.О. Пельмени и другие замороженные мясные и мясосодержащие полуфабрикаты в тесте. Учебник, 2020. — 480 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]:– Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
2. 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]:– Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:(при необходимости)

4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Код и наименование профессиональных и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление бульонов, отваров хранение, отпуск бульонов, отваров	Отчёт по производственной
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Хранение, отпуск супов .	Дифференцированный зачет.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; готовить соусные полуфабрикаты; приготовление соусов Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче .	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; Хранение, отпуск 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.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц ; приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки Хранение, отпуск 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	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств.	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	

и кролика разнообразного ассортимента	Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиа ресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- демонстрация ответственности за принятые решения; обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	использование знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	

Оценка 5

- Студент умеет составлять технологические и калькуляционные карты самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления.
- Технологический процесс выполнен правильно, в полном объеме, обоснованно, с правильным использованием инвентаря и посуды.

Оценка 4

- Студент составляет технологические и калькуляционные карты обращаясь за помощью к студентам или преподавателю.
- Технологический процесс выполнен в соответствии с требованиями, допускаются небольшие нарушения, исправленные самим студентом или преподавателем. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентом или преподавателем.
- При ответе на поставленные вопросы допускает несущественные ошибки.

Оценка 3

- Студент составляет технологические и калькуляционные карты с помощью студентов или преподавателя.
- Допускает неточности в приготовлении, оформлении блюд, много исправлений.
- При ответе на поставленные вопросы материал излагает в не полном объеме.

Оценка 2

- Студент нарушает технологический процесс, технику безопасности и оформления блюд.
- Не умеет составлять технологические и калькуляционные карты. Расчеты не делает.
- Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.

Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу.

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

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

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

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

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

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