



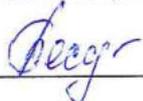
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных  
технологий им. Б.Г. Изгагина»

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер»  
ПМ.06 Кухни народов мира**

Пермь

СОГЛАСОВАНО  
АО «ОДК-Пермские моторы»  
«30» августа 2022 г.

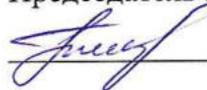
Заведующая производством  
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией  
Протокол № 7

«30» августа 2022г.

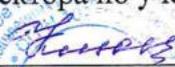
Председатель ЦМК

 /Е.И.Попова/

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета  
Протокол № 10

«26» сентября 2022 г.

Зам. директора по учебной

работе  /Г.А.Клюева/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель  
ГБПОУ «ПТПИТ»

**Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** в части освоения квалификаций:

- повар;

- кондитер

утвержденного:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29.12.2012;
2. Федеральным законом от 2 декабря 2019 г. №403 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Приказом Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. № 441;
4. Инструктивно-методическое письмо от 20.07.2020 № 05 – 772;
5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
6. Приказ № 438 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
7. В федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569;

### **Цели и задачи производственной практики:**

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Овладение указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места,
- выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок национальной кухни;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- своевременно оформлять заявку на склад;

- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

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

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок зарубежной кухни;

- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок национальной кухни;

- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правил и способов сервировки стола, презентации супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок национальной кухни.

### 1.3 Количество часов на производственную практику:

Наименование	Всего недель	Всего часов
ПП.ПМ 06 Кухни народов мира	6	216

### 1.4 Место проведения практики

– производственные предприятия соответствующего профиля деятельности

### 1.5 Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

*Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):*

**«Повар», «Кондитер».**

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Кухни народов мира	<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд национальной кухни</p> <p>ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальной кухни</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков национальной кухни</p> <p>ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции национальной кухни</p>

Код	Наименование результата обучения
<b>ОК 1.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 2.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 3.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 4.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 5.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 6.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 7.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 8.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 9.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. Содержание производственной практик

Код ПК	ПП 06 - Производственная практика - 216ч					
	Наименование ПК	Наименование ОК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно)	Уровень освоения
ПК.6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Инструктаж по ТБ, организации рабочего места. Ознакомление с базой предприятия, составление характеристики предприятия. Изучение документов предприятия. Ознакомление с цехами предприятия, оборудованием, рабочими местами.	6	концентрированно	3
ПК.6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд национальной кухни	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из овощей	6		3
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из овощей	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из рыбы	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из рыбы	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из мяса	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из мяса	6		

			Приготовление, оформление и подготовка к реализации национальной холодной закусок кухни из морепродуктов	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации национальной холодной закусок кухни из морепродуктов	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации национальной холодной закусок кухни из птицы	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации национальной холодной закусок кухни из птицы	6		
ПК.6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальной кухни.	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации заправочных супов национальной кухни	6		3
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации прозрачных супов национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов-пюре национальной кухни	6		
ПК.6.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощных горячих блюд национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощных горячих блюд национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации рыбных горячих блюд национальной кухни	6		

			Приготовление, оформление и подготовка к реализации рыбных горячих блюд национальной кухни	6		3
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальной кухни из морепродуктов	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальной кухни из морепродуктов	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации мясных горячих блюд национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации мясных горячих блюд национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальной кухни из птицы	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд национальной кухни из птицы	6		
ПК.6.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков национальной кухни	6		3

	сладких блюд и напитков национальной кухни		Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд национальной кухни	6		
ПК.6.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции национальной кухни		Приготовление, оформление и подготовка к реализации закрытых пирогов национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых пирогов национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации выпечных изделий национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов национальной кухни	6		3
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных национальной кухни	6		
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных национальной кухни	6		
Дифференцированный зачет				6		3
ИТОГО				216		

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики:**

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска студентов к производственной практике является освоение учебной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – баз практики.

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики:

- ФГОС по профессии «Повар, кондитер»;
- Профессиональный стандарт;
- программа учебной и производственной практики;
- учебный план (типовой);
- инструкции по технике безопасности;
- планы уроков.

### **4.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля. Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – баз практики.

### **4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного цеха «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы); комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- весоизмерительное;
- кухонный комбайн;
- соковыжималка;
- микроволновая печь;
- электроблинница;
- инвентарь, инструмент и посуда.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, профильное высшее или среднее профессиональное образование, проходить обязательную стажировку в предприятиях питания не реже 1-го раза в 3 года.

#### **4.5 Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд .Учебник ИЦ «Академия»,2017г.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты ИЦ «Академия»,2018г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия»,2017г.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд ИЦ «Академия»,2016г.
5. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
6. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Издательский центр «Академия», 2016
7. Солдатенкова И.А. Кулинарное пригоовление пищи и контроль качества блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 год.
8. Джабаева А.С., Тамова М.Ю. Технология продукции ОП: сборник задач. – М.: Магистр 2018 год.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП. – М. : Издательский центр «Академия», 2015 год.

##### **Дополнительные источники**

- Васюкова А.Т., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012
- Забашта А.Г. Технология переработки яиц. М.: Инфра 2017 год.
- Сдобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. –.: Издательство «Арий», 2011 год.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- Харченко А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013
  
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
  
- 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.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

- 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- 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 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- 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: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Интернет- ресурсы:**

- [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики студент проходит квалификационные испытания - демонстрационный экзамен, который проводится по профессиональному модулю (нескольким профессиональным модулям). Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения демонстрационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, эксперт.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

<b>Результаты обучения (освоения практического опыта)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд национальной кухни ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальной кухни ПК 6.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков национальной кухни ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции национальной кухни	Экспертное наблюдение за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Оценка практических занятий при выполнении работ на производственной практике
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 08. Использовать средства 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	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

После окончания производственной практики студент является в срок, установленный в договоре о производственной практике, с дневником о прохождении производственной практики, нарядом на выполнение выпускной практической квалификационной работы, производственной характеристикой. Все документы должны быть заполнены согласно установленного образца, иметь соответствующие подписи руководителей практики и печать. После сдачи всех документов, отчёта по практике производится допуск к государственной (итоговой) аттестации.