

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакским
филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2019

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик:

Макарец О.А. – мастер производственного обучения первой категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2022г.

Председатель МК

_____ О.В. Зекина

СОГЛАСОВАНО с работодателем

АО «ТОК «Судак»

Начальник отдела питания

_____ Н.В. Ушатова

« ____ » _____ 2022г.

МП

@ Макарец Олег Анатольевич – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
6. ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ02.

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

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности, обучающийся в ходе производственной практики должен:

Иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов при приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведение расчетов с потребителями.

Уметь:

- 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 приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе религиозных.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных 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, закусок, в том числе религиозных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

- порционировать (комплектовать), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является – приобретённый практический опыт, сформированность у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» с указанным видом профессиональной деятельности:

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен освоить следующие компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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
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.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека, уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношения со своими детьми и их финансового содержания

ЛР13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящихся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

№п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Тема 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	18
2	Тема 1.2 Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	54
3	Тема 1.3 Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	36
4	Тема 1.4 Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12
5	Тема 1.5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	12
6	Тема 1.6. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	6
7	Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
всего		144

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Наименование тем учебной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. ПП Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		18
Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд десертов ,напитков разнообразного ассортимента	Содержание	
	1.Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара.	6
	2.Организация рабочего места для механической кулинарной обработки фруктов, ягод, и других ингредиентов. Выбор рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.	6

	<p>3.Проверить наличие, заказа (составить заявку) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходные материалы в соответствии с прилагающийся сопроводительной документацией.</p> <p>Организовать хранение 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>	6
Раздел 2. ПП Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		54
Тема 2.1 Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p>4.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Порционирование сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдая требования по безопасности готовой продукции.</p>	6
	<p>5.Приготовление и оформление холодных сладких блюд: компотов, Оценка качества готовых блюд. Определять степень готовности холодных сладких блюд, доводить холодные сладкие блюда до вкуса, до определенной консистенции, владеть техниками, приемами приготовления холодных сладких блюд.</p>	6
	<p>6.Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд. Отработка приготовления и оформления киселей. охлаждения готовых холодных блюд. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи. Оценка качества готовых блюд.</p>	6

	7. Отработка приготовления и оформления, отпуска желе. Правила охлаждения и замораживания готовых холодных блюд. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи.	6
	8.Отработка приготовления, оформления и отпуска самбука, мусса, проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи.	6
	9.Технологический процесс приготовления холодных десертов. Отработка приготовления, оформления и отпуска: фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска десерта, способов подачи.	6
	10.Отработка приготовления, оформления и отпуска: парфе, сорбе, тирамису. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска десерта, способов подачи.	6
	11. Отработка приготовления, оформления и отпуска: чизкейков. Правила проведения бракеража. Выбор посуды для отпуска десерта, способов подачи.	6
	12.Технологический процесс приготовления холодных десертов Отработка приготовления, оформления и отпуска: десертов с мороженым. Правила проведения бракеража. Порционирование, сервировка и творческое оформление.	6
Тема 3.1 Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		36
	13.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Отработка приготовления и оформления горячих сладких блюд: суфле ванильное, шоколадное, ягодное. Отработка приготовления и оформления пудингов: сухарный, шоколадный, рисовый. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража.	6

	14.Отработка приготовления и оформления горячих десертов фламбе: ягодное фламбе, бананы фламбе. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража. Порционирование, сервировка и творческое оформление. Варианты оформления и декорирования горячих десертов.	6
	15. Отработка приготовления и оформления горячих десертов: яблоки в тесте, фрукты в темпуре. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража. Порционирование, сервировка и творческое оформление. Варианты оформления и декорирования горячих десертов.	6
	16.Отработка приготовления и оформления фондю: шоколадное фондю, шоколадно-апельсиновое фондю с фруктами. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража. Порционирование, сервировка и творческое оформление.	6
	17.Отработка приготовления и оформления горячих десертов: шоколадный фондан, шоколадный пудинг. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража. Порционирование, сервировка и творческое оформление. Варианты оформления и декорирования горячих десертов.	6
	18.Отработка приготовления и оформления горячих десертов: яблочный крамбл, шарлотка, штрудель. Оценка качества готовых блюд.	6
Раздел 4.ПП Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		24
	19. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков. Отработка приготовления и оформления: свежееотжатых соков из фруктов и ягод, плодово-ягодных прохладительных напитков. Охлаждать и замораживать	6

	готовые напитки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	
	20. Отработка приготовления кваса хлебного и напитков на основе кваса. Оценка качества готовых холодных напитков. Правила проведения бракеража.	6
	21. Отработка приготовления безалкогольных коктейлей. Оценка качества готовых холодных напитков. Правила проведения бракеража.	6
	22. Отработка приготовления морсов, круассанов. Оценка качества готовых холодных напитков. Правила проведения бракеража.	6
Раздел 5.ПП Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		12
	23.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков. Отработка приготовления и правила заварки чая. Отработка приготовления какао и горячего шоколада. Выбор посуды для отпуска. Требования к качеству напитков, сроки их хранения.	6
	24.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков. Отработка приготовления кофе и способов подачи: кофе натуральный, по-восточному, по-венски, кофе-капучино, кофе-латте с молоком, американо. Выбор посуды для отпуска. Требования к качеству напитков, сроки их хранения.	6
Всего		144

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

- 1 ФГОС СПО по специальности/профессии
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ
5. Программа практики
6. Договор с предприятием
7. Распоряжение на практику
8. Направление на практику
9. Отчет по производственной практике
10. Характеристика обучающегося
11. Аттестационный лист
12. Дневник для прохождения практики

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО

Профессиональная лаборатория «№11»

-оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест;

-технические средства обучения;

-технологическое оснащение;

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2021. -400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2018. -320 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019-160 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2019. - 336с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019. -256 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, М.: ИЦ «Академия», 2019. - 432 с.

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019. -512 с.

8. Филин А.Н. Русская кухня от Президента Национальной гильдии шеф-поваров. М.: ООО «Медиа группа « Ресторанные ведомости», 2019-152с.: ил.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 2013 ОИЦ «Академия»

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2014.-320 с.

3. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014. - 272 с.

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. М.:ИЦ «Академия, 2013.-192 с.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4.<http://www.iprbookshop.ru>. — ЭБС «IPRbooks»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение производственной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподавателей дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за

освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4.2. Требования к руководителям практики от организации:

Руководителям практики от организации может быть:

1. Преподаватель спец дисциплины
2. Мастер производственного обучения

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- Наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- Наличия положительной характеристики организации 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.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретённых обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объём работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчётной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчётной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять её на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчёта документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчёта, допускал ошибки в ходе проведения практики.

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля
2022- 2023		Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональ-ных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональ- ной подготовки Протокол № 1 от 25.10 2022г.	