

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым «Сакский технологический техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ РК «Сакский
технологический техникум»

А.Ю. Волкова



Приказ № 100 от «12» июня 2017 г.

М.П.

«Согласовано»

Заместитель директора по УТР

Е.Н. Авлас

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер



Рассмотрена на заседании методической
комиссии общепрофессионального
и профессионального цикла
по профессиям естественнонаучного
профиля профессионального образования

протокол № 11 от «13» июня 2017 г.
Председатель МК М.С. Соловей

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00 Сервис и туризм; положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум»

Разработчики:

-Маслова Наталья Павловна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория;

-Матащук Людмила Валерьевна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм в части освоения квалификации «Повар» и основного вида деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

1.2. Место проведения производственной практики

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

1.3. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта работы в рамках профессионального модуля ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обучающиеся должны **приобрести практический опыт работы 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, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

Уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного, в том числе региональных;

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

2.2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися вида деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4. 4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Общие компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
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.
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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов, предусмотренных МДК	Производственная практика, часов
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 1. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	158	168
ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел модуля 2. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	42	42
	Всего:	200	216

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебных занятий (виды работ)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		200	
<p>Раздел ПМ 1. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных сладких блюд. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Уборка</p>	168	2

	рабочего места.		
Раздел модуля ПМ 2. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных сладких блюд. Приготовление, оформление холодных и горячих напитков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих напитков, сервировки и творческого оформления холодных и горячих напитков, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Уборка рабочего места.	42	2
Дифференцированный зачет	Предоставление документации о практике (дневника, отчета по практике, производственной характеристики, аттестационного листа)	6	3
Итого		216	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3–продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Характеристика рабочих мест

№ п/п	Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1	Горячий цех	-тепловое (шкаф жарочный электрический, плита электрическая, сковорода электрическая, фритюрница, электрогриль, , электроблинница, электрическая, конвекционная печь, пароконвектомат, фритюрница, -механическое (протирочная машина, блендер, куттер, процессор кухонный, универсальный привод с комплектом сменных механизмов для нарезки, протирания, взбивания); - весоизмерительное оборудование; - немеханическое оборудование (производственные столы, производственные столы со встроенными раковинами - столы-вставки)	Дуршлаг, шумовки, ложки разливательные, сита, кухонные ножи, весёлки, доски разделочные, наплитные котлы, сотейники, сковороды, мерный стакан, венчик, миски, лопатки (металлические, силиконовые), - пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», выемки, кондитерские мешки с насадками.
2	Холодный цех	Холодильные шкафы ШХ 0408, производственные столы с охлаждаемым шкафом, универсальный привод ПХ 06, весы.	Ножи поварской тройки, формы для желе, лопатки для порционирования и раскладывания блюд.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения концентрированно в рамках профессионального модуля, после изучения междисциплинарного курса и прохождения учебной практики

по профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»» (квалификация – повар).

Сроки проведения практики: 6 семестр, в течение 6 недель.

Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий. В результате освоения практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета, а также сдают квалификационный экзамен по модулю.

Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист;
- производственную характеристику;
- отчет.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов обучения
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении, непродолжительном хранении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – рациональное размещение на рабочем месте

<p>к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении, непродолжительном хранении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении, непродолжительном хранении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– использование весоизмерительного оборудования при взвешивании;</p> <p>– приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– правильное, планирование и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>-целевое использование разделочных досок;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– органолептическая оценка качества холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– аккуратность порционирования холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>- соответствие температуры подачи;</p> <p>-соответствие организации хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека;</p> <p>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;</p> <p>-оформление технологических карт при помощи</p>
---	---

	<p>ИКТ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов.
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; -рациональный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении холодных и горячих напитков ; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении холодных и горячих напитков; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении холодных и горячих напитков; – использование весоизмерительного оборудования при взвешивании; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП в процессе приготовления холодных и горячих напитков; -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента; – рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента; – правильное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков, соответствие

<p>профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>процессов инструкциям, регламентам; -целевое использование разделочных досок; -соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих напитков, требованиям рецептуры; - органолептическая оценка качества холодных и горячих напитков; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих напитков, требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; --аккуратность порционирования холодных и горячих напитков; -эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих напитков для отпуска на вынос; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>-использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; пользование средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>
<p>ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</p>

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения студентами общими и профессиональными компетенциями,

- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РК «Сакский технологический техникум», руководители практики.