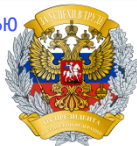


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:15:29
Уникальный программный ключ:
798bda65f5f8a92774c86f17191d17c903871f6d1b66d5e1f108c5b09



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП 04.01 Учебная практика

(индекс и наименование учебной практики)

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

(индекс и наименование профессионального модуля)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

очная

(форма обучения)

СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией специаль-
ности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального госу-
дарственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Зам. начальника отдела СПО

 /Н. С. Грушина
подпись

 Л.В. Сорокина
подпись

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО

 /С.А. Марковская
подпись

Составитель (и):

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензенты:

Голубинская С.Е., директор ООО «Медиа Микс»
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результаты освоения учебной практики	5
3. Структура и содержание учебной практики	6
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:
уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,
- хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности
- продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

;

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребно-

- стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Максимальная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная учебная практика (всего)	36
практическая подготовка (всего) (при наличии)	-
самостоятельная работа (всего) (при наличии)	4
консультации (всего) (при наличии)	-

2. Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и/или общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенций
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Структура и содержание учебной практики

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид работ ¹	Количество часов
1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	

¹ Указать наименование вида работ, выполняемые обучающимся на практике

3.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование вида работ по учебной практике	Содержание вида работ по учебной практике	Объем часов	Коды общих и/ или профессиональных компетенций ²
1	2	3	4
1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями регламентами	Содержание 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	6	ПК4.1-4.6
2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	ПК4.2

² В соответствии с учебным планом

	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.		
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Содержание Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, Оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	6	ПК4.3
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Содержание Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,	6	ПК4.4

	соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных холодных напитков, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования.		
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Содержание Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение горячих напитков, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	6	ПК4.5
6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Содержание Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	ПК4.1-4.6

	(при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение 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 повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Итого			36
Самостоятельная работа			4
Всего			40

4. Условия реализации рабочей программы учебной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также кабинета информационные технологии в профессиональной деятельности.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

Базы практики

ООО «Источник Вкуса», договор № 208П от 12.01.2023;

ООО «Инесса», договор № 209П от 12.01.2023.

Общество с ограниченной ответственностью «Источник вкуса» 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Красная, д.15/1, № 27:

Кондитерский цех:

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- соковыжималка (универсальная);
- газовая горелка (для карамелизации);
- овоскоп;
- производственный стол с моечной ванной;
- моечная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной.

Общество с ограниченной ответственностью «Инесса» 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Карасунская, д.149 № А1:

Кондитерский, мучной цех:

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- тестораскаточная машина (настольная);
- планетарный миксер (с венчиками): прутковый, плоскорешетчатый, спиральный;
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- мясорубка;
- процессор кухонный;
- соковыжималка (универсальная);
- газовая горелка (для карамелизации);
- термометр со щупом;

- овоскоп;
- машина для вакуумной упаковки;
- производственный стол с моечной ванной;
- моечная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной.

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник/ А. Т. Васюкова, А.А. Славянский: под. ред. А.Т. Васюковой. - Москва: КНОРУС, 2025.- 192с. (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/960322>

2. Данильченко С.А., Организация процесса приготовления приготовления, оформление и подготовка к реализации сложных холодных и горячих десертов: учебник/ С.А. Данильченко, О.Е. Саенко.- Москва: КНОРУС, 2025. – 272с.- (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/957653>

Дополнительные источники

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование).: <https://urait.ru/bcode/452945>

2. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

Интернет-ресурсы

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1Ф3> ФЗ о качестве пищевых продуктов
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081> ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> Общество защиты потребителей. Общественный контроль Охрана труда в России
4. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ Пожарная безопасность на практике
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/> «Школа Гастронома»
6. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
7. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>
- 8.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Результаты освоения учебной практики ³	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки ⁴
ПК4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	«отлично» обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике «хорошо» обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике «удовлетворительно» обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; · обучающийся	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассорти-	· обучающийся	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация:

³ Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

⁴ Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля

тимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	ция: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	«неудовлетворительно» обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной практике УП 04.01 Учебная практика