

Рабочая программа) составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. рег. № 44828 с изменениями и дополнениями от 17 дека бря 2020 г.

Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в КОГПОАУ « НПТ»

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:** Бушуева Л.Б., преподаватель КОГПОАУ НПТ

Двоеглазова О.А., преподаватель КОГПОАУ НПТ

Семенова О.И., мастер производственного обучения КОГПОАУ НПТ

Юхнева И.Н., преподаватель КОГПОАУ НПТ

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ   ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 1. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 12 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 17 |
|  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1.Область применения рабочей программы**

Программа производственной практики (рабочая программа)- является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1 | Организации ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар 3-4 разряда и профессиональной подготовке по профессии повар 4 разряда в организациях питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

Процесс изучения модуля направлен на освоение следующих общих компетенций, включающих в себя способность:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 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 языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** | |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** |

**1.3** **Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики должен:

**Иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

- 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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- организовывать упаковку на вынос, хранение 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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 72 часа**

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
   1. **Тематический план производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **КОД**  **ПК** | **Наименование ПК** | **Виды работ, обеспечивающих формирование ПК** | **Объём часов** |
| **ПК 1.1** | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания | **72** |
| **ПК 1.2** | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | 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 блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. |
| **ПК 1.3** | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. |
| **ПК 1.4** | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. |  |

* 1. **Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание производственной практики** | **Объём часов** |
| **1** | | **2** | **3** |
| **Производственная практика** | | | **72** |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | **18** |
| Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания | | **6** |
| Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами | | **6** |
| Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | Проверка наличия , заказ ( составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству продуктов, расходных материалов | | 6 |
| Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | **54** |
| Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | Выполнение задания по обработке, подготовке экзотических и редких видов овощей, грибов в соответствии заданием производственной программой кухни предприятия. Соблюдение условий, сроков хранения, требований к качеству обработанных | | **6** |
| Тема 2.2 . Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | Выполнение задания по обработке и подготовке экзотических и редких видов рыбы с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам (особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов, способы сокращения потерь в процессе обработки сырья, требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде). | | **6** |
| Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | Выполнение задания по обработке и подготовке нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента (моллюсков и ракообразных) в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд (примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных, методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц). Соблюдение основных критериев оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | | **6** |
| Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы  и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Выполнение задания по обработке и подготовке в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда (способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного). Соблюдение правил охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно­-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | | **6** |
| Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных | Выполнение задания по обработке и подготовке тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. | | **6** |
| Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Выполнение задания по приготовлению полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. | | **6** |
| Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи | Выполнение задания по обработке пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.  Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. | | **6** |
| Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учётом обеспечения ее безопасности),организация хранения. | | **6** |
| **Подготовка отчёта по практике** |  | | **2** |
| **Дифференцированный зачёт** |  | | **4** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАМЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Производственная практика проводится концентрировано после освоения учебной практики по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Организацию и руководство производственной практики осуществляют руководители практики от образовательного учреждения (мастера производственного обучения) и от организации - базы практики. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий общественного питания.

Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проходит на предприятиях общественного питания города и области с оснащением:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный c охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (pyчной c дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кyxонный;

Слайсер;

Кутгер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина c капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизaции);

Машина посудомоечнaя;

Стол производственный c моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечнaя ванна двухсекционная.

Для проведения производственной практики в техникуме разработана следующая документация:

* положение о практической подготовке;
* рабочая программа производственной практики;
* индивидуальные задания для студентов - практикантов.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

* разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
* осуществление руководства практикой;
* контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;
* формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
* разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению заданий по темам программы.

При прохождении производственной практики студенты обязаны:

* выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
* соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

**3.2.1. Печатные издания:**

1.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].

2. 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].

3.ГОСТ 31984- 2012 Услуги общественного питания. Общие требованияю- Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III. 8c/

4 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения- Введ. 2015-01- 01.- М.: 2014- III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия- Введ.2016-01-01.- М.: Стандартинформ,2014- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования- Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- - III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- - III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению и содержанию- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- - III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчёта и потерь и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- - III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н ( зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Могильный М.П. Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию общественного питания в 2-х томах, 2021

13.Самородова Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник. М. КНОРУС 2020 г. – 191 с.

Дополнительные источники:

1. Амбражей, И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. М. Амбражей. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 128 c. — ISBN 978-985-503-402-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/67760>

2. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 c. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

**3.2.2 Электронные издания:**

1. 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: // baseni.ru

2. 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].

3. Сан ПиН 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.

4. 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 июля2001 г. № 18 [ в редакции СП 1.1.2193-.07 « дополнения № 1»].-Режим доступа:

5. Сан ПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. Сан ПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых 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 [аЬАр://ргауо.§оу.ги/ргоху/1р8/?ёосЬоёу=&пё=102063865&гёк=&Ьаск1тк](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1) [=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1)

7. [http: //ozpp .ru/laws2/po stan/post7. html](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)

8. [http: //fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

9. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

10. [http://www.jur-jur.ru/joumals/jur22/index.html;](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)

11.[http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)

12.<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК.1.1  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Выполнение всех действий **по организации подготовки рабочих мест оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);  - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;  - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;  - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;  - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);  - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;  - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация:**  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.  **ПК 1.3.**  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  сложного ассортимента. | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:  - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;  - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);  - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;  - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;  - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  - соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  - корректное использование цветных разделочных досок;  - раздельное использование контейнеров для органических и  неорганических отходов;  -соблюдение требований персональной гигиены в  соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  -адекватный выбор и целевое, безопасное   * -использование оборудования, инвентаря, инструментов, * посуды; * - соответствие времени выполнения работ нормативам; * - соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; * - точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;   - эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |  |
| **ПК 1.4.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | * - актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: * - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; * - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; * - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; * -актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; * -оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; * - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; * -точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, * правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; * -правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; * - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);   -демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |  |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам. | -точность распознавания сложных проблемных ситуаций различных контекстах;   * -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * -оптимальность определения этапов решения задачи; * -адекватность определения потребности в информации; * -эффективность поиска; * -адекватность определения источников нужных ресурсов; * -разработка детального плана действий; * -правильность оценки рисков на каждом шагу; * -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * заданий для практических/ лабораторных занятий;   - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  -практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  -заданий экзамена по модулю;  экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * -оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;   -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;   -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * -эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * -оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  -толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения. | - понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |  |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК 11.**  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | | |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** | | |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |