

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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категории потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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. |

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:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей 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.

**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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 108 часа**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание производственной практики | Объемчасов |
| 1 | 2 | 3 |
| **Производственная практика** | 108 |
| Тема 1. Установочная конференция | Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. | 12 |
| Тема 2. Знакомство с предприятием - базой практики | Ознакомление с материально-технической базой предприятия, правилами внутреннего распорядка. Анализ оборудования рабочих мест повара, кондитера.Знакомство с основными функциональными и должностными обязанностями. | 12 |
| Тема 3.Участвовать впланированиидеятельностипервичногоструктурногоподразделения | Виды и характеристики высокотехнологичного оборудования- холодильного, вспомогательного, теплового, механического. Водонагревательное оборудование. Контроль и оценка эффективности производственной деятельности. Организация контроля качества кулинарной продукции. Виды документации Правила оформления заказа в письменном виде. Правила приема продуктов по качеству и количеству. Способы проверки | 12 |
| Тема 4. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей | Использование технологических документов Виды технологических документов. Нормативные документы. Методика составлении техноко- технологической карты, содержание, назначение, требования к оформлению. Методика составления технологических карт, содержание, назначение, требования к оформлению | 12 |
| Тема 5. Разрабатывать и оформлятьтехническую и технологическую документацию десертов и напитков для различных категорий потребителей | Использование технологических документов Виды технологических документов. Нормативные документы. Методика составлении техноко-технологической карты, содержание, назначение, требования к оформлению. Методика составления технологических карт, содержание, назначение, требования к оформлению. | 12 |
| Тема 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов | Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. | 12 |
| Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. | 12 |
| Тема 7.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов | Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных горячих десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов. | 12 |
| Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Организация рабочего места для приготовления сложных напитков сложного ассортимента. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных напитков сложного ассортимента. Оформление и отделка холодных напитков сложного ассортимента | 12 |
| Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи холодных напитков сложного ассортимента | 12 |
| Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Организация рабочего места для приготовления напитков сложного ассортимента. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных горячих напитков сложного ассортимента. Оформление и отделка горячих напитков сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества горячих напитков сложного ассортимента, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи горячих напитков сложного ассортимента | 6 |
| Подготовка отчета по практике | 2 |
| Дифференцированный зачет | 4 |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАМЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано после освоения учебной практики по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категории потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электpонные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовaя печь (для пиццы)

Расстоечньгй шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (c венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спсральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погpyжной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр co щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол c моечной ванной

Производственный стол c деревянным покрытием

Производственный стол c мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двуксекционная)

Стеллаж передвижной

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 техникума 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. 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.

12.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»].

13. 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

14. 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» ].

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

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

17. Профессиональный стандарт « Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281 н ( зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510.

18. Профессиональный стандарт « Кондитер/ Шоколатье»

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

20. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей , видов и форм обслуживания. Учебник СПО Издательский центр «Академия» -2019 – 320 с

Дополнительные источники:

Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 c. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116231>

* + 1. **Электронные издания:**

1.[http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backli](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1) nk=1

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

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

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

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

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

7.[http: //www. eda-server.ru/culinary-school/](http://www.eda-server.ru/culinary-school/)

8.[http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 4.6.ОК 01-07ОК 09-10 | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, 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 приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);-рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;-соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков 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 процессевыполнения:- практических/лабораторных занятий;- заданий по учебной ипроизводственной практикам;- заданий посамостоятельнойработеПромежуточнаяаттестация:экспертное наблюдение и оценкавыполнения:- практическихзанятий;-заданий по учебной практике;- заданий для самостоятельной работы |
|  | - Организация и ведение процессовприготовления, творческого оформления иподготовки к реализации холодных игорячих десертов, напитков сложногоассортимента:- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числеароматических, красящих веществ,точное распознавание недоброкачественных продуктов;- соответствие потерь приприготовлении холодных и горячихдесертов, напитков действующимнормам;- оптимальность процессаприготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д.,соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловымоборудованием, специализированнымоборудованием для приготовленияхолодных и горячих напитков,приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованиемдля вакумирования, упаковки;- соответствие готовой продукции(внешнего вида, формы, вкуса,консистенции, выхода и т.д.)особенностям заказа, методам обслуживания;- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок;раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;- персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП(сан.спец.одежда, чистота рук,работа в перчатках привыполнении 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 использованиеоборудования,инвентаря, инструментов, посуды;- соответствие времени выполненияработ нормативам;-соответствие массы холодных игорячих десертов, напитковтребованиям рецептуры, меню,особенностям заказа;- точность расчетов закладкипродуктов при изменении выходахолодных и горячих десертов,напитков, взаимозаменяемостипродуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:соответствие температурыподачи виду блюда;- аккуратность порционированияхолодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:- цвет сочетание, баланс, композиция гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда изделия заданию, рецептуре;- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на выносактуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их 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;- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;- сооветствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер­класса для представления результатов разработки. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |