

Приложение 2.5
Программы производственной практики

Приложение 2.5.1 к
ООП ППКРС
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г.
«17» июня 2022 г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента

Профиль подготовки: естественно - научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа производственной практики рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»

Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.

Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утверждённый Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (Зарегистрированный в Минюсте России 22.12.2016 № 44898), входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сфера обслуживания в части освоения основного вида профессиональной деятельности) и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Код ПК и ОК	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1, 1.2,1.3, 1.4. ОК 01-11	<i>ВД: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i> ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного

	контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
--	--

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки)

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

Иметь практический опыт в:

ПО1 - подготовке, уборке рабочего места;

ПО2 - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО3 - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

ПО4 - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ПО5 - ведении расчетов с потребителями.

Дескрипторы сформированности компетенций по производственные практики

ВД: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Формируемые компетенции	Название раздела	
	Действия (дескрипторы)	Умения
ПК 1.1.,1.2.,1.3, 1.4. ОК 01-11	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3 - выбирать, применять, комбинировать методы

Формируемые компетенции	Название раздела	
	Действия (дескрипторы)	Умения
		обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)		Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.		ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.		ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.		ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».		ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.		ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.		ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.		ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.		ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.		ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.		ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.		ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>		ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом		

Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного делас</i> учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

Перед началом производственной практики обучающемуся выдается индивидуальный план. По завершению практики обучающийся представляет отчет и дневник по практике.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Всего часов на производственную практику 180 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля, МДК	Объём времени, отведенный на практику (в неделях/часах)	Сроки проведения, семестр					
			1	2	3	4	5	6
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, ОК 01-11	ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	5/180	-	180	-	-	-	-

2.2. Содержание производственной практики

Наименование ПМ, тем	Содержание учебного материала Виды работ	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		180	
Тема 1	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке перед началом работы.	12	ПК 1.1.,1.2
Тема 2	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	12	ПК 1.1.,1.2.,1.3
Тема 3	Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	42	ПК 1.1.,1.2.,1.3
Тема 4	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.	84	ПК 1.1.,1.2.,1.4
Тема 5	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	12	ПК 1.1.,1.2.,1.4
Тема 6	Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	12	ПК 1.1,1.2.,1.4
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ	6	
	Итого	180	
	Экзамен квалификационный	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально – техническое обеспечение рабочих мест практики:

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания (столовые детских садов, столовые школьные, кафе, рестораны, закусочные, летние оздоровительные лагеря), осуществляющих услуги для населения расположенных в *районах им Лазо, Вяземского, Бикинского, Хабаровского края и г. Хабаровска.*

Оборудование рабочих мест мастерской предприятий:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные, весы настольные электронные;

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); газовая горелка (для карамелизации); машина посудомоечная;

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер, льдогенератор.

Механическое оборудование: тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); кофемолка, тестомес, сбивальная машина.

Инструменты и инвентарь кухонная посуда: набор инструментов для карвинга; кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пила (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые, силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов деревянные), темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, сотейники, сковороды

Немеханическое оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, производственный стол с ящиками, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер.

Расходные материалы: бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Н.А. Анфимова, Кулинария, учебник - М: Издательский центр «Академия», 2016
2. А.Т. Васюкова, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020.
3. И.П. Самородова, Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник - М: Издательский центр «Академия», 2016
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BVPG, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

3.2.3 Нормативные акты:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 –01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
15. 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].
16. СанПиН 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.
17. 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 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 .

18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них 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

3.3 Организация производственной практики

Производственная практика проводится рассредоточено при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом

Успешное освоение производственной практики в рамках данного профессионального модуля является обязательным условием допуска к экзамену (квалификационному).

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками Техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников Техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах. Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПК и ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 1.1, 1.2,1.3, 1.4. ПО1-5 ОК 01-11	ПО1 - подготовке, уборке рабочего места; ПО2 - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО3 - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; ПО4 - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО5 - ведении расчетов с потребителями. Действия: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- защита отчета - экзамен квал.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной и производственной практик профессионального ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и включает в себя оценочные средства для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результатом освоения производственной практики является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности ВД Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Производственная практика	Экспертная оценка выполнения производственного задания	Дифференцированный зачёт в форме защиты отчёта

5.2. Результаты освоения производственной практики, подлежащие проверке

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	иметь практический опыт в: - ПО1 - подготовке, уборке рабочего места; ПО2 - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО3 - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; ПО4 - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО5 - ведении расчетов с потребителями. обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

5.3. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Нормативный документ: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина, Санкт-Петербург, 2013г.

Задания

для выполнения практических квалификационных работ

№ задания	Задания
1	Приготовить: 1. Полуфабрикаты для блюд: - зразы картофельные - поджарка из рыбы
2	1. Полуфабрикаты для блюд:

	- перец, фаршированный брынзой - мясные рулетики, фаршированные яблоками и черносливом
3	1.Полуфабрикаты для блюд: - крокеты картофельные - печень, жаренная с луком
4	1.Полуфабрикаты для блюд: - картофель жареный из отварного - котлета по-киевски
5	1.Полуфабрикаты для блюд: - картофель фри - цыпленок табака
6	1.Полуфабрикаты для блюд: - капуста тушеная - котлеты рубленые из птицы

Индивидуальный оценочный лист

Ф.И.О.

Группа:

Профессия: Повар, кондитер

Профессиональный модуль

№ п.п	Показатели этапов	Макс к-во баллов	К-во балло в
Экономический расчёт			
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте	4	
Организация рабочего места			
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды	4	
3.	Санитарная подготовка рабочего места	4	
4.	Рациональный выбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды	4	
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение выполнения работ	4	
6.	Соблюдение требований техники безопасности при выполнении подготовительных работ	4	
Подготовка сырья			
7.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)	4	
8.	Отмеривание и взвешивание сырья	4	
9.	Подготовка сырья (первичная обработка, просеивание, зачистка и д. р.)	5	
Выполнение технологического процесса			
10.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда	5	
11.	Соблюдение теплового режима и времени варки продуктов	5	
12.	Рациональное распределение рабочего времени	4	
13.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности	4	
14.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены	4	
Подача блюда			
15.	Правильный подбор посуды для подачи блюда	4	
16.	Соблюдение правил порционирования блюда	4	
17.	Соответствие выхода блюда	5	
18.	Соблюдение температура подачи блюда	4	
19.	Оформление блюда (с элементами новизны)	4	
Бракераж блюда			

20.	Внешний вид блюда	4	
21.	Консистенция	4	
22.	Цвет	4	
23.	Вкус	4	
24	Запах	4	
Итого выполнения работ		100	

Критерии оценки выполнения ПМ

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 16 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 - 100	5	отлично
71 -90	4	хорошо
51-70	3	удовлетворительно
50 и менее	2	неудовлетворительно

Председатель комиссии _____/Суходол Г.Г. «___» _____ 202__г.

Члены комиссии

_____/Суходол М.С.

_____/Пукита С.В.

_____/Латынникова С.В.