

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Джанкойский профессиональный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
и холодных сладких блюд, десертов и напитков.**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

г. Джанкой
2017 г.

Рабочая программа производственной практики по ПМ. 04 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков», 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 г. №1569; (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31.03. 2017г., регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkills Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

В соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291» (ред. от 18.08.2016) (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785).

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

Разработчик: Терёшина Елена Николаевна, мастер п/о первой категории.
Пуляк Оксана Николаевна, мастер п/о

Согласовано
на заседании ПЦК мастеров
производственного обучения и
преподавателей сферы
обслуживания

Протокол № 1
от « 01 » 09 2017 г.

Председатель ПЦК
И. В. Переходько

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «ДНТ»
Д.М.Гавриленко

Работодатель:

СОГЛАСОВАНО



Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2 Результаты освоения программы производственной практики	5
3 Тематический план и содержание производственной практики	9
4 Условия реализации программы производственной практики	18
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики по профессии является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** в части освоения квалификаций: Повар и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков.**

Рабочая программа производственной практики может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании, по повышению квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке с получением среднего общего образования для индустрии питания по профессии Повар.

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

1.3. Цели и задачи производственной практики:

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.4.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.

Всего - 144 часа в том числе: в рамках освоения ПМ. 04 – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	--

2.2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.

Коды профессио- нальных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Кол-во Часов МДК	Производст- венная практика, часов
ПК 4.1.	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	38	6
ПК 4.2.	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	112	36
ПК 4.3.	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		36
ПК 4.4.	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		36
ПК 4.5.	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		30
	Всего	150	144

3.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1: Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		6	
Тема 1.1. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. 2. Организация рабочего места повара, подбор оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		36	

Тема 2.1.: Приготовление, подготовка к реализации желированных сладких блюд (желе, муссы).	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление желе, муссов.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 2.2.: Приготовление, подготовка к реализации желированных сладких блюд (самбуки, крема).	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление самбук, крема.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 2.3.: Приготовление, подготовка к реализации авторских холодных сладких блюд, десертов.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление авторских блюд.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 2.4.: Приготовление, подготовка к реализации брендовых сладких блюд, десертов.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление брендовых.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 2.5.: Приготовление, подготовка к реализации региональных холодных	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		

сладких блюд, десертов.	2.Приготовление региональных блюд.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 2.6.: Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2.Приготовление десертов.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		36	
Тема 3.1.: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга).	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2.Приготовление пудинга.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 3.2.: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (шарлотки или штруделя).	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2.Приготовление шарлотки или штруделя.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		

Тема 3.3.: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков с фруктовыми начинками).	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление сладких блинчиков с фруктовыми начинками.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 3.4.: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков с творогом).	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление сладких блинчиков с творогом.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 3.5.: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (яблок в тесте, фламбированных фруктов).	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление яблок в тесте, фламбированных фруктов.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 3.6.: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (блинчиков фламбе, тирамису).	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление блинчиков, тирамису.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации		36	

холодных напитков разнообразного ассортимента.			
Тема 4.1.: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, лимонады).	Содержание:	6	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2.Приготовление холодных напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи.		
Тема 4.2.: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (фруктово-ягодные прохладительные напитки).	Содержание:	6	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2.Приготовление холодных напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи.		
Тема 4.3.: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, холодные чай и кофе).	Содержание:	6	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление холодных напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 4.4.: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (компоты).	Содержание:	6	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление холодных напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 4.5.: Приготовление, подготовка к	Содержание:	6	3

реализации холодных напитков сложного ассортимента (коктейли).	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление холодных напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 4.6.: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (морсы, квас).	Содержание:	6	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление холодных напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		30	
Тема 5.1.: Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе).	Содержание:	6	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2.Приготовление горячих напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи.		
Тема 5.2.: Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (какао, горячий шоколад).	Содержание:	6	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2.Приготовление горячих напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи.		
Тема 5.3.: Приготовление, подготовка к	Содержание:	6	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		

реализации горячих напитков сложного ассортимента (сбитень).	2.Приготовление горячих напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 5.4.: Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (глинтвейн).	Содержание:	6	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2.Приготовление горячих напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 5.5.: Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (взвар).	Содержание:	6	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2.Приготовление горячих напитков.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		

Виды работ по ПП ПМ.04:

- 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
- 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Аттестация в форме дифференцированного зачета

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Харченко Н.Э (10 –е изд.) "Академия" 2017 год.
2. Кулинария Анфимова Н.А. (II-е изд.) (в электронном формате) 2016 год "Академия"
3. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Потапова Л.И. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014. (в электронном формате).
4. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Федорченко Л.И. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014
5. Микробиология, физиология питания, санитария. Мартинчик А.Н. , Королев А.А. , Несвижский Ю.В. Издание: 6-е изд. стер. Год выпуска: 2016.
6. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле Бурашников М.Ю. 2017 год. "Академия".
7. Качурина Т.А. Кулинария (7-е изд.) (в электронном формате) 2014.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария (6-е изд.) (в электронном формате) 2016 г, «Академия».
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд.) (в электронном формате) 2016 г, «Академия».
9. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. (II-е изд.) (в электронном формате) 2016 год "Академия".

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения	Методы оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих 	

<p>ассортимента</p> <p>ПК 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного</p>	<p>сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, 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; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> - 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 холодных и горячих сладких блюд, 	
--	---	--

ассортимента.	<p>десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - 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, напитка заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.</p>	
ОК 01 Выбирать способы решения задач	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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	оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.
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	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – 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 общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 08	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное использование средств физической культуры для 	

Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка плана действий для поддержания необходимого уровня физической формы. 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – 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. Планировать предпринимательскую деятельность в	<ul style="list-style-type: none"> – разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. 	

профессиональной сфере		
------------------------	--	--

