

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель производства

ИП Черномуров


 С.И. Кравченко

« 20 » апреля 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Зеленогорский
техникум промышленных технологий и
сервиса»

 С.П. Родченко

« 20 » апреля 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ 03

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

г.Зеленогорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу профессий специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации или переподготовки) и в профессиональной подготовке по профессии рабочих:

33.011 (16675) повар

33.010 (12901) кондитер

33.014 (16672) пекарь

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цели производственной практики:

- систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности
- развитие общих и профессиональных компетенций
- освоение современных производственных процессов
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Задачи производственной практики:

- Выполнение операций по подготовке сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- Формирование умений проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- Формирование умений выбирать производственный инвентарь, инструменты и оборудование и способов их безопасного использования
- Овладение навыками организации технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- Овладение навыками приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- Овладение навыками оформления и отделки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- Формирование умений контроля качества и безопасности.

1.3. Формы проведения производственной практики: бригадная, прикрепление обучающихся к квалифицированным рабочим (наставникам).

1.4. Место и время проведения производственной практики
 Предприятия города, 3 семестр II курса - 108 часа

1.5. Форма контроля по производственной практике – дифференцированный зачёт ПП 03.

1.6 Форма отчётности по производственной практике – дневник, письменный отчёт, аттестационный лист.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения:

<p>Иметь практически й опыт</p>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

Приобрести профессиональные:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Структура и содержание производственной практики в части освоения основного вида деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Общая трудоемкость производственной практики составляет 108 часов.

Наименование разделов и тем	Разделы (этапы) практики. Виды работы	Часы	Формы контроля
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок ПК. 3.1. ОК 1, ОК 4, ОК 7, ОК 10	- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения	6	Экспертная оценка
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	- Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок. - Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. - Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных	6	Экспертная оценка

ассортимента ПК. 3.1. ОК 1, ОК 4, ОК 7, ОК 10	блюд и закусок по типу «шведского стола»		
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок сложного ассортимента		96	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента ПК 3.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).. 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. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. -Подготовка к реализации готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - 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). 	12	Экспертная оценка
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. ПК3.1; ПК 3.3 ОК 1, 4, ОК 7, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики: - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - 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 – 	18	Экспертная оценка

	<p>базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. - 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). 		
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента ПК 3.1.-3.3 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>-- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - 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. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом 	12	Экспертная оценка

	<p>соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>- 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).</p>		
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента ПК 3.1: ПК 3.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>-- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики:</p> <p>- Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>- 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.</p> <p>- Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>- Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень</p>	24	Экспертная оценка

	<p>доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче).</p>		
<p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйстве нной (домашней) птицы сложного ассортимента. ПК 3.1: ПК 3.6: ПК 3.7 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>-- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики: - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - 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. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения - 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).</p>	24	Экспертная оценка
<p>Дифференцированный зачет</p>		6	Экспертная оценка

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

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

4.2.1. 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 требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
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 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.

13. 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

14. 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:

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

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015

19. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. – Москва: Академия, 2016

4.2.2. Электронные издания:

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова. – М.: Русайнс, 2017 <https://www.book.ru/book/922543/view2/1>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Основные показатели и процедура оценки результата освоения обучающимся профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Система оценивания
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления сложных супов; - соблюдение правил эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - оценивание наличия ресурсов; - составление заявок и обеспечение получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения -оценивание качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; - 	<p>Устный опрос. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.</p>	<p>По пятибалльной системе</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления сложных горячих соусов; - организация рабочего места при приготовлении сложных горячих соусов в соответствии с требованиями СанПиНа; - обоснованность выбора ассортимента вкусовых добавок и вариантов их использования; - обоснованность выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - соблюдение последовательности 	<p>Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения</p>	<p>По пятибалльной системе</p>

	<p>технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий по оформлению тарелок и отпуску сложных горячих соусов; - проведение бракеража готовых горячих соусов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения сложных горячих соусов и заготовок к ним в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>практических работ.</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления сложных салатов сложного с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования; - соблюдение правил безопасных условий эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении сложных салатов; - правильность выбора и подготовка ингредиентов в соответствии с классификацией; - правильность выбора пряностей и приправ при приготовлении сложных салатов; - расчет количества сырья для приготовления и оформления сложных салатов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологическому процессу при приготовлении и оформлении сложных салатов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - правильность выбора посуды для отпуска сложных салатов; - выполнение действий по оформлению и отпуску сложных салатов; - проведение бракеража готовых сложных салатов в соответствии с требованиями качества; 	<p>Устный опрос. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.</p>	<p>По пятибалльной системе</p>

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления сложных канапе, холодных закусок сложного - соблюдение условий и сроков хранения сложных канапе, холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиНа - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении сложных канапе, холодных закусок - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении сложных канапе, холодных закусок; - правильность подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - правильность подбора гарниров, соусов канапе, холодных закусок; - соблюдение последовательности порционирования готовой продукции канапе, холодных закусок - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - правильность выбора посуды для отпуска сложных канапе, холодных закусок 	<p>Устный опрос. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.</p>	<p>По пятибалльной системе</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - проведение бракеража сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями качества; - выполнение действий по оформлению и отпуску сложных блюд из рыбы; - соблюдение условий и сроков хранения сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>Устный опрос. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>По пятибалльной системе</p>

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - проведение бракеража холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - выполнение действий по оформлению и отпуску холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>Устный опрос. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>По пятибалльной системе</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Устный опрос. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>По пятибалльной системе</p>

Критерии оценки практического задания:

5 (*отлично*) ставится за 95-100% правильно выполненной работы;

4 (*хорошо*) ставится за 80-94% правильно выполненной работы;

3 (*удовлетворительно*) ставится за 51-79% правильно выполненной работы;

2 (*неудовлетворительно*) ставится за 0-50% правильно выполненной работы.

Состав экспертной группы по оцениванию результата освоения обучающимися

ПК: представитель от работодателя, представитель от ОУ.

5.2. Основные показатели и процедура оценки результата освоения обучающимися общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Система оценивания
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических работ оценка результатов выполнения самостоятельных работ;	Да/Нет
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических работ	Да/Нет
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических работ	Да/Нет

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла произнесенных высказываний известных профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>Да/Нет</p>
--	---	--	---------------

По завершению прохождения производственной практики составляется отчет. Формой итоговой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет. Результат проведения дифференцированного зачета заносится в журнал производственного обучения и в аттестационный лист обучающегося.