**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**г. Барыш**

**2022г**

**РАСМОТРЕНО УТВЕРЖДАЮ**

На заседании ЦМК Директор

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г ОГБ ПОУ БИТТ

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_\_\_ Черник Д.В

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сутягин М.И «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г

Разработчик:

Дормидонтова Н.Н. мастер производственного обучения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О, должность)

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель генерального директора

ООО «Общепит»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.А Чернова

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ………………………...4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ…7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ………………………13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ……………………………………………………………………………………14

**I ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа производственой практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС CПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в рамках модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

**Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики ПМ .02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента является формирование **профессиональных компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*** |
| ВД.1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 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 |

**Общих компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование общих компетенций*** |
| ОК.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК.2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК.3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК.5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК.6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| ОК.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.. |
| ОК.9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК.10 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |

**Личностные результаты:**

|  |  |
| --- | --- |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР 2 | Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России. |
| ЛР 3 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 4 | Принимающий семейные ценности своего народа, 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 5 | Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля. |
| ЛР 6 | Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. |
| ЛР 7 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |
| ЛР 8 | Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. |
| ЛР 9 | Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности». |
| ЛР 10 | Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. |
| ЛР 11 | Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. |
| ЛР 12 | Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми  достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации. |
| ЛР 15 | Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений. |
| ЛР 16 | Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве[[1]](#footnote-1). |
| ЛР 17 | Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению. |
| ЛР 18 | Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта. |
| ЛР 19 | Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить. |
| ЛР 20 | Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации. |
|  |  |

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии студент в ходе освоения учебной практики должен:

**уметь:**

Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;

- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;

безопасно править кухонные ножи;

соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;

включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;

пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;

сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;

обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;

осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;

использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;

правила оформления заявок на склад;

правила приема продуктов по количеству и качеству;

ответственность за сохранность материальных ценностей;

правила снятия остатков на рабочем месте;

правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов;

правила обращения с тарой поставщика;

правила поверки весоизмерительного оборудования.

.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_432\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Из них: на 2 курсе – 72 ч.,**

**на 3 курсе – 360 ч.**

**I.I ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального  модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём часов |
| **ПМ.02 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента.** |  | **432** |
| **Раздел 1.**  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.  **Раздел. 2**  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**  - подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  - ведения расчетов с потребителями. | **108** |
| Тема 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **12** |
| Тема2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **60** |
| Тема 1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **12** |
| Тема 2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **12** |
| Тема. 3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **12** |
| Тема.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **12** |
| Тема. 5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **18** |
| Тема. 6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **18** |
| Тема 7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | **18** |
| Дифференцированный зачет | **6** |

**2.2.Содержание производственной** **практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Виды работ** | **Коды и наименование модулей, тем учебной практики** | **Объем 108 часов** |
| **ПК 1.1 – 1.4** | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, горячих соусов отваров, супов. Подготовка  технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (щей, борщей, солянок, рассольников). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья.  Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления  горячих соусов (Красный основной и его производные).   Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического  оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.  Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюди гарниров из вареных овощей. (Картофель отварной, картофельное пюре, капуста отварная, фасоль отварная) Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического  оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюди гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.  Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюдиз круп, Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического  оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюдиз круп, бобовых. Обеспечивать безопасность при хранении.  Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюдиз муки (лапши домашней, пельменей вареников). Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического  оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюдиз муки сложного ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.  Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюдиз рыбы отварной и припущенной Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического  оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюдиз рыбы . Обеспечивать безопасность при хранении.  Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов говядины,  баранины, свинины отварных (основным способом и на пару) . Органолептические способы определения степени готовности, выбор соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | **Тема 1**  Организация  процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | **24** |
| **Тема 2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **24** |
| **Тема 3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | **24** |
| **Тема 1.**  Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих заправочных супов | **6** |
| **Тема 2.**  Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих картофельных супов | **6** |
| **Тема 3.**  Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих молочных супов | **6** |
| **Тема 4.**  Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления холодных супов | **6** |
| **Тема 5.**  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **6** |
|  |  |
| **Тема 6.**  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | **6** |
| **Тема 3.**  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических  соусов | **6** |
| **Тема 7.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **6** |
| **Тема 8.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **6** |
| **Тема 9.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **12** |
|  | **Тема 10.**Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **12** |
|  | **Тема 11.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **12** |
|  | **Тема 12.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов  ***Дифференцированный зачет*** | **12**  **6** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.        Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной  практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров.

**Оснащение предприятий или организаций:**

1. Оборудование:
2. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
3. Весы настольные электронные;
4. Пароконвектомат;
5. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
6. Микроволновая печь;
7. Расстоечный шкаф;
8. Плита электрическая;
9. Фритюрница;
10. Электрогриль (жарочная поверхность);
11. Шкаф холодильный;
12. Шкаф морозильный;
13. Шкаф шоковой заморозки;
14. Тестораскаточная машина;
15. Планетарный миксер;
16. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
17. Мясорубка;
18. Овощерезка или процессор кухонный;
19. Слайсер;
20. Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
21. Машина для вакуумной упаковки;
22. Газовая горелка (для карамелизации);
23. Машина посудомоечная;
24. Стол производственный с моечной ванной;
25. Стеллаж передвижной;
26. Моечная ванна двухсекционная.

.**3.2 Требования к учебно-методическому обеспечению производственной практики:**

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа производственной практики;

2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;

3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;

4. Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;

5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;

6. Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.02.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ.02 включают демонстрацию практических умений в области:**

организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды при приготовлении супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий;

оценки качества обработанного сырья;

способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи обработанного сырья способов разморозки мяса и рыбы;

расчета количества потерь при обработке сырья.

Ассортимент приготовления горячих блюд из мяса и рыбы :

**4. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы ПМ. 02 может осуществляться в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

**Инструменты, инвентарь, посуда:**

Разделочные доски;

Ножи поварской тройки;

Щипцы универсальные;

Лопатка;

Веселка;

Венчик;

Ложки;

Шумовка;

Гастроемкости

Кастрюли;

Сотейники;

Сковороды; сито;

Сито конусообразное(шенуа).

# КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Текущий контроль и оценка** результатов поэтапногоосвоенияпрофессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения студентами индивидуальных заданий в конце производстенной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения студентами индивидуальных заданий в конце производственной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) студент допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

**6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**.

**Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
4. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 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>.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 2.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара**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 выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой  горячей кулинарной продукции 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 подготавки 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 | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  -  практических/ лабораорных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  экспертнное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 2.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  **ПК 2.3.**   Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  **ПК 2.4.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  **ПК 2.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  **ПК 2.6.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  **ПК 2.7.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  **ПК 2.8.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:  -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  -соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;  -оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  -корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,  правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  -соответствие времени выполнения работ нормативам;  -соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  -адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  -соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  -соответствие температуры подачи виду блюда;  -аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформленияблюда только съедобных продуктов)  -соответствие объема, массы блюда 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 заданию, рецептуре  -эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность  профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  -оптимальность определения этапов решения задачи;  -адекватность определения потребности в информации;  -эффективность поиска;  -адекватность определения источников нужных ресурсов;  -разработка детального плана действий;  -правильность оценки рисков на каждом шагу;  -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Экспертная оценка при выполнении работ 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; | Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -эффективность участия в  деловом общении для решения деловых задач;  -оптимальность планирования профессиональной деятельность | Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -грамотность устного и письменного изложения своих       мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  -толерантность поведения в рабочем коллективе | Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | -понимание значимости своей профессии | Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | -точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | -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 | Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике |
| **ОК 11.**  Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  -оптимальность определения этапов решения задачи;  -адекватность определения потребности в информации;  -эффективность поиска;  -адекватность определения источников нужных ресурсов;  -разработка детального плана действий;правильность оценки рисков на каждом шагу;  -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике  **Итоговый контроль:**  Дифференцированный зачет. |

1. [↑](#footnote-ref-1)