**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**г. Барыш, 2022г**

**РЕКОМЕНДОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

Методической цикловой комиссией И.о директора

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г ОГБ ПОУ БИТТ

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.И Сутягин «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г

Разработчики:

Дормидонтова Н.Н.,мастера 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…………………………………………………………………………………............15

**I ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения программы**

1. Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09** **Повар,** **кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills Russia, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569.
   1. **Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики ПМ .01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является формирование **производственных компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*** |
| ВД.1 | Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента |
| ПК.1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК. 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок 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. |

**Цели производственной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

*-*ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

-усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности

**Задачи производственной практики**:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

**1.3 Требование к результатам освоения производственной практики**

Требования к результатам освоения производственной практики ПМ .03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ВПД** | **ПК** | **ПО**  **( практический опыт)** | **Показатели результата** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. | ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,  приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Применения моющих и дезинфицирующих средств уборке рабочего места.  Соблюдения правил  мытья кухонных ножей и острых предметов.  Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с регламентами | Применяет знания при уборке рабочих мест с помощью моющих средств.  Соблюдает правила мытья  кухонного инвентаря и острых предметов.  Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов ,рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |         Соблюдения т./.б при обработке овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.     | Выполняет обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |         Выполнения подготовки ручным и механическим способом для реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Осуществляет подготовку блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента различными способами, соблюдая потерю отходов. |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Выполнения подготовки ручным и механическим способом блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Осуществляет подготовку блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента различными способами, соблюдая потерю отходов. |

* 1. **Количество часов освоения программы производственной практики:**

Всего: 108 часов.

В том числе:

В рамках освоения ПМ .03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента – 366 часов.

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2.1 Тематический план производственной практики

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименования профессиональных модулей.** | **Код ПК** | **Кол-во часов**  **По ПМ** | **Виды работ** | **Наименование тем производственной практики** | **Количество часов по темам** |
| **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации**  **холодных блюд, кулинарных изделий и закусок** **разнообразного ассортимента.** |  |  |  |  | **144** |
| **МДК 01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации  холодных блюд, кулинарных изделий и закусок  **МДК 01.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации  холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | ПК 1.1- 1.4 |  | 1. Подготовка, уборка рабочего места выполнении работ по приготовлению  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.  2. Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  3.Приготовление подготовка к реализации холодных соусов,  салатныхзаправок,кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение ; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.  4.Приготовление салатов, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционированиие (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. | **Тема 1.** Приготовление холодных соусов, заправок | **12** |
| **Тема 2.** Приготовление, оформление салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента | **12** |
| **Тема.3** Приготовление, оформление салатов из рыбы и морепродуктов различного ассортимента | **12** |
| **Тема.4** Приготовление оформление салатов с мясными продуктами разнообразного ассортимента. | **12** |
| **Тема. 5** Приготовление, оформление блюд, закусок из овощей, яиц и грибов | **6** |
| **Тема.6** Приготовление, оформление рыбных блюд и закусок. | **12** |
| **Тема. 7** Приготовление, оформление мясных блюд и закусок | **6** |
| **Тема. 8** Приготовление, оформление холодных блюд из морепродуктов | **6** |
| **Тема 9** Приготовление и оформление винегретов. | **6** |
| **Тема.10** Приготовление, оформление бутербродов разнообразного ассортимента | **6** |
| **Тема 11** Приготовление, оформление закусок разнообразного ассортимента. | **6** |
| **Тема 12** Приготовление, оформление канапе разнообразного ассортимента | **6** |
| **Дифференцированный зачет.** | **6** |
| **Всего часов:** |  | **366** |  |  | **108** |

**2.2 Содержание производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование ПМ и тем практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** |
| **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** |  | 144 |
| **Вид работы:**  1. Подготовка, уборка рабочего места выполнении работ по приготовлению  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.  2. Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  3.Приготовление подготовка к реализации холодных соусов,  салатныхзаправок,кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение ; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.  4.Приготовление салатов, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционированиие (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. |  |  |
| **Тема 1.** Приготовление холодных соусов, заправок | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  3. Проверка органолептическим способом качества холодных соусов, заправок 4. Оформление и подача холодных соусов, заправок  5. Хранение холодных соусов, заправок. | 12 |
| **Тема 2**. Приготовление, оформление салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  3. Проверка органолептическим способом качества салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента .  4. Оформление и подача салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента  5. Хранение салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента. | 12 |
| **Тема.3** Приготовление, оформление салатов из рыбы и морепродуктов различного ассортимента | **Содержание:**  1 Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  3. Проверка органолептическим способом качества салатов из рыбы и морепродуктов различного ассортимента .  4. Оформление и подача салатов из рыбы и морепродуктов различного ассортимента  5. Хранение салатов из рыбы и морепродуктов различного ассортимента | 12 |
| **Тема.4** Приготовление оформление салатов с мясными продуктами разнообразного ассортимента. | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  3. Проверка органолептическим способом качества салатов с мясными продуктами разнообразного ассортимента.  4. Оформление и подача салатов с мясными продуктами разнообразного ассортимента.  5. Хранение салатов с мясными продуктами разнообразного ассортимента. | 12 |
| **Тема. 5**. Приготовление, оформление блюд, закусок из овощей, яиц и грибов | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  3 Проверка органолептическим способом качества с  4. Оформление и подача  5. Хранение . | 6 |
| **Тема.6** Приготовление, оформление рыбных блюд и закусок. | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  3 Проверка органолептическим способом качества рыбных блюд и закусок.  4. Оформление и подача рыбных блюд и закусок.  5. Хранение рыбных блюд и закусок. | 12 |
| **Тема. 7** Приготовление, оформление мясных блюд и закусок | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  3. 3 Проверка органолептическим способом качества мясных блюд и закусок  4. Оформление и подача мясных блюд и закусок  5. Хранение мясных блюд и закусок | 12 |
| **Тема. 8** Приготовление, оформление холодных блюд из морепродуктов | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  33 Проверка органолептическим способом качества холодных блюд из морепродуктов  4. Оформление и подача холодных блюд из морепродуктов  5. Хранение холодных блюд из морепродуктов | 6 |
| **Тема 9** Приготовление и оформление винегретов. | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  33 Проверка органолептическим способом качества винегретов.  4. Оформление и подача винегретов.  5. Хранение винегретов. | 12 |
| **Тема.10** Приготовление, оформление бутербродов разнообразного ассортимента | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  33 Проверка органолептическим способом качества с  4. Оформление и подача  5. Хранение . | 6 |
| **Тема 11** Приготовление, оформление закусок разнообразного ассортимента. | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  33 Проверка органолептическим способом качества бутербродов разнообразного ассортимента  4. Оформление и подача бутербродов разнообразного ассортимента  5. Хранение бутербродов разнообразного ассортимента | 12 |
| **Тема 12** Приготовление, оформление канапе разнообразного ассортимента | **Содержание:**  1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала.  2. Организация рабочего места.  3. 3 Проверка органолептическим способом качества канапе разнообразного ассортимента  4. Оформление и подача канапе разнообразного ассортимента  5. Хранение канапе разнообразного ассортимента | 12 |
|  |  | 12 |
| **Дифференцированный зачет.** |  | 6 |

**3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

**Участок для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок :**(подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами).

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

**Участок для обработки сырья:** (Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика);

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электроны;

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки;

Механическое оборудование: процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая;

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик;

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбочистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы;

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

**3.2. Информационное обеспечение обучения:**

Для организации и проведения производственной практики по  профессиональному модулю ПМ.01 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;

5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

6. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

7. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

8. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)

9. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ **«**О качестве и безопасности пищевых продуктов»

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

11 договор с организацией на организацию и проведение производственной практики;

12 приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;

13приказ о распределении студентов по местам практики;

14 график учебного процесса;

15. протоколы аттестации производственной практики.

**3.3 Общие требования к организации и проведению практики.**

Производственная практика осуществляется концентрированно. Производственная практика является составляющей частью профессионального модуля: **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

# 4*.* КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

# ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам:

-Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;

-Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;

-Определение этапов решения задачи;

-Определение потребности в информации;

-Осуществление эффективного поиска;

-Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;

-Разработка детального плана действий;

-Оценка рисков на каждом шагу;

-Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана;

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.*

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:

-Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;

-Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов;

-Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;

-Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.*

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:

-Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности);

-Применение современной научной профессиональной терминологии;

-Определение траектории профессионального развития и самообразования;

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.*

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:

-Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;

-Планирование профессиональной деятельности;

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.*

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:

-Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;

-Проявление толерантности в рабочем коллективе.

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.*

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей:

-Понимание значимости своей профессии;

-Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей;

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.*

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:

-Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

-Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте;

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.*

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности:

-Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;

-Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.*

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

-Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике*

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке:

-Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;

-Ведение общения на профессиональные темы.

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.*

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере:

-Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;

-Составление бизнес- плана;

-Презентация бизнес-идеи;

-Определение источников финансирования;

-Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.

*Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.*

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **1** | **2** | **3** |
| ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,  исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Применяет знания инструктажа по технике безопасности,  систематизации учебного материала. Организовывать рабочее место. | Экспертное наблюдение и  оценка практических навыков при выполнении производственных работ |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи | Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | Производит подготовку продуктов для приготовления холодных блюд 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 | Производит подготовку продуктов для приготовления холодных блюд разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | Производит подготовку продуктов для приготовления |
| ПК  3.4. Осуществлять  приготовление,  творческое  оформление  и    подготовку  к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;  Техника безопасности при работе в холодном цехе.  Организовывать рабочее место в холодном цехе.Соблюдать правила санитарии при приготовлении. | Производит подготовку продуктов для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.3. Осуществлять  приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; | Производит подготовку продуктов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента; | Производит подготовку продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | Производит подготовку продуктов для приготовления |
|  | |

**5. 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>.