|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа **Рабочая программа**  Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006  **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1-18** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Ульяновск

2022 – 2023 уч. год

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532)

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  МК отделения сервиса  Председатель М/К  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева  Протокол №1 от «30» августа 2022 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.С.Лобанова  «30» августа 2022 г. |

Разработчик от организации:

Мастер производственного обучения – Абрамова Анастасия Алексеевна

Мастер производственного обучения –Лобанова Татьяна Сергеевна

Эксперт от работодателя:

Ведущий менеджер по персоналу ООО «Город Кафе» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Тихомирова

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Паспорт программы производственной практики. | 4 |
|  | Тематический план и содержание производственной практики. | 6 |
|  | Условия реализации программы производственной практики. | 9 |
|  | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 12 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

В части освоения квалификации: повар кондитер

и вида профессиональной деятельности: **приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**1.2. Цели и задачи производственной практики**

Производственная практика направлена на закрепление и развитие практических навыков и компетенций, приобретение практического опыта в процессе освоения вида деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**Задачи производственной практики:**

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятия различных организационно-правовых форм;

- выполнение требований и работ, предусмотренных программой практики;

- освоение современных производственных процессов, технологий.

**Общие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации 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 |

**Личностные результаты реализации программы воспитания**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| **ЛР 8** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| **ЛР 11** | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| **ЛР 13** | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
|  | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** |
| **ЛР 16** | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| **ЛР 17** | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| **ЛР 18** | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| **ЛР 19** | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| **ЛР 20** | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| **ЛР 21** | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| **ЛР 23** | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** |
| **ЛР 24** | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** |
| **ЛР 26** | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

**1.3. Количество часов на освоение программы этапа производственной практики** **108 часа.**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, тем** | | **Виды работ** | **Объём**  **часов** |
| **ПМ 03. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** | |  | **108** |
| ***Вводное занятие*** | | Ознакомление с предприятием общественного питания.  Прохождение инструктажа по технике безопасности ИОТ-13-20, ИОТ-03-20, ИОТ-06-20, ИОТ-08-20. | 6 |
| ***МДК. 03.01.* Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.** | | | **6** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.  Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.  Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | | 3 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. | | 1 |
| Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию, упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». | | 2 |
| Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабоч**е**го места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.Система **ХАССП**вобщественномпитании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественногопитания продукции и блюд. | |  |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**  *(Последовательность технологического процесса (видов производственных работ) в зависимости от типа предприятия)* | | | 90 |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | | Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.  Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | 2 |
| Использование различных технологий приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.дс учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | 4 |
| Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | 6 |
| Оформление и подача холодных соусов, салатных заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. | 3 |
| Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных соусов, салатных заправок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | 3 |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | | Ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. | 2 |
| Использование различных технологий приготовления салатов разнообразного ассортимента и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира | 4 |
| Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса при *реализации салатов разнообразного ассортимента.* | 1 |
| Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. | 3 |
| Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации салатов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | 2 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. | | Ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.  Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 2 |
| Использование различных технологий приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.** | 4 |
| Использование различных технологий приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 |
| Использование различных технологий приготовления горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 6 |
| Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса при реализации бутербродов, холодных закусок. | 2 |
| Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.  Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».  Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. | 3 |
| Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации бутербродов, холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | 1 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. | | Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.  Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 6 |
| Использование различных технологий приготовления, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки . | 6 |
| Использование различных технологий приготовления, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). | 6 |
| Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. | 6 |
| Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса при реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. | 6 |
| Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | 6 |
|  | | Оформление и представление отчета. |  |
| **Экзамен по профессиональному модулю** | |  | 6 |
| **Итого** | |  | **108** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Требования к условиям проведения производственной практики 43.01.09Повар, кондитер.**

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питанияООО «ТД СПП», АО «Гулливер», ООО «Брат групп», ООО «Днепр», ООО «Зерно», ООО «Три товарища», ООО «Кравченко групп ресторанс», ООО «Ресторан бизнес», ООО «Кравченко групп Деливери», ООО «Мастер Кухня», ООО «Ян»,ООО «Загора», ООО «Графин», ООО «Альтернатива», ООО «Аксиома», ООО «Авиатор», ООО «Гранд пицца», ООО «Ракурс отель», на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

**3.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится:концентрированно, концентрированно в несколько периодов, сосредоточенно, в зависимости от графика учебного процесса рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки, выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

**Обучающиеся заочного отделения** самостоятельно обеспечивают себя местом для прохождения производственной практики. Техникум может оказывать содействие обучающимся в подборе мест практики. Обучающиеся, имеющие договоры на обучение, как правило, проходят практику на предприятиях, заключивших такие договоры с техникумом.

Производственная практика реализуются обучающимся самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчета.

Техникум не несет финансовых обязательств перед предприятием, предоставляющим место для прохождения практики обучающимся – заочникам.

В период прохождения практики с момента зачисления, обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе и в части государственного социального страхования.

Итоговая оценка по результатам производственной практики выставляется руководителем практики от техникума на основании предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;

- отчета;

- характеристики;

- отзыва руководителя от техникума.

Результаты прохождения производственной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы производственной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации производственной практики, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**3.4. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых 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 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2017.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. 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..
12. 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.
13. 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.

Дополнительные источники:

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. 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
6. 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**Литература актуализирована Протокол № 1 от 27.08.2021 г.**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

По результатам практики руководителями практики от организации и от Учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика наобучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем практики от учреждения или организации.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, пользовательское приложение, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и Учреждения об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики руководителя организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимися в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Результаты (освоенные**  **профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| ПК 3.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Практический опыт. Умения | 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 видувыполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной 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 подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовтребованиям 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/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:  экспертное 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 3.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации 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 | Практический опыт. Умения | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ,точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных 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 процессовприготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; * аккуратность порционирования холодных 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 холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Практический опыт. Умения | * 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 | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Практический опыт. Умения | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Практический опыт. Умения | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Практический опыт. Умения | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Практический опыт. Умения | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Практический опыт. Умения | * понимание значимости своей профессии |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Практический опыт. Умения | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Практический опыт. Умения | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Практический опыт. Умения | * 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 |
| **ЛР 4**  Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |  |  |  | |
| **ЛР 8**  Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |  |  |  | |
| **ЛР 10**  Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |  |  |  | |
| **ЛР 11**  Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |  |  |  | |
| **ЛР 13**  Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |  |  |  | |
| Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |  |  |  | |
| **ЛР 17**  Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |  |  |  | |
| **ЛР 18**  Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |  |  |  | |
| **ЛР 19**  Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |  |  |  | |
| **ЛР 20**  Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |  |  |  | |
| **ЛР 21**  Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |  |  |  | |
| **ЛР 23**  Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |  |  |  | |
| **ЛР 24**  Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |  |  |  | |
| **ЛР 26**  Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |  |  |  | |