

Министерство образования Ставропольского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»
(ГБПОУ ГТМАУ)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
«ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар»

2024-2025 учебный год

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 № 1569, Положением о практической подготовке обучающихся, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г №390 «О практической подготовке обучающихся».

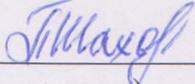
Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Разработчик:

Кириченко И.Н., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ.

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссии технических дисциплин

Протокол № от «_» 202 г.

Председатель цикловой комиссии  (Шахова Т.Н.)
(подпись)

Рабочая программа учебной согласована:

Заместитель директора по УР и ПМ  Т.Н. Маслова
подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена

Ресторан «Наutilus»

Директор  / Тимченко А.В./
(подпись)

МП.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики
3. Структура и содержание производственной практики
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики
6. Оформление результатов производственной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ВД 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации и переподготовки кадров по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):
формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей по основным видам деятельности;

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности):

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) по видам деятельности обучающийся должен:

Виды деятельности	Требования к умениям (практическому опыту)
1	2
ВД 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	иметь практический опыт в: иметь практический опыт: разработке ассортимента .обработки, нарезки и приготовления блюд из ово-щей и грибов; –подготовки сырья и приготовления блюд и гар-ниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; –приготовления основных супов и соусов; –обработки рыбного сырья; –приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; –обработки мясного сырья; –приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; –подготовки гастрономических продуктов; –приготовления и оформления холодных блюд и закусок; –приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; –приготовления сладких блюд; –приготовления напитков; –приготовления хлебобулочных и мучных изделий

	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
--	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

В с е г о – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модуля по основным видам деятельности, сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках освоения профессионального модуля ПМ.07«Выполнение работ по профессии 16675 Повар», видов и форм обслуживания по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основным видам деятельности:

ВД.07«Выполнение работ по профессии 16675 Повар» Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими следующих профессиональных и общих компетенций:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
1	2
ПК 7.1	Организация рабочего места в соответствии с инструкциями.
ПК 7.2	Приготовление, оформление простых блюд, напитков и кулинарных изделий
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Содержание работ по производственной практике	Коды осваиваемых компетенций	Количество часов по темам
1	2	4	5
Вводный инструктаж. Подготовка рабочего места. Требования охраны труда и техники безопасности	Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятии общественного питания.	ОК 01-07, 09-10 ПК 7.1-7.2	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	ОК 01-07, 09-10 ПК 7.1-7.2	
	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	ОК 01-07, 09-10 ПК 7.1-7.2	
	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	ОК 01-07, 09-10 ПК 7.1-7.2	
Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарной продукции массового производства	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	ОК 01-07, 09-10 ПК 7.1-7.2	18
	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	ОК 01-07, 09-10 ПК 7.1-7.2	18
	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	ОК 01-07, 09-10 ПК 7.1-7.2	18
	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ОК 01-07, 09-10 ПК 7.1-7.2	18
	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	ОК 01-07, 09-10 ПК 7.1-7.2	24
Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится в форме комплексного дифференцированного зачета		ОК 01-07, 09-10 ПК 7.1-7.2	6
Всего			108

3.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ по производственной практике (по профилю специальности)	Содержание работ по производственной практике (по профилю специальности)	Объем часов
1	2	3
ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар		108
Виды работ		
Общее знакомство с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах по использованию оборудования при приготовлении подготовки к реализации блюд, кулинарной продукции массового производства	Содержание: 1.Ознакомление с предприятием 2.Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда 3.Ознакомление с документацией предприятия общественного питания	6
Выполнение процессов по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов из него	Содержание: Выполнение форм нарезки и их кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для различных способов тепловой обработки. Отработка техники маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление полу-фабрикатов из нерыбного водного сырья. Приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и натуральной рубки, полуфабрикатов из них.	18
Выполнение процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий массового производства приготовления,	Содержание: Приготовление горячих блюд из овощей и грибов. Приготовление и отпуск горячих блюд из рыбы Приготовление и отпуск горячих блюд из морепродуктов Приготовление и отпуск горячих блюд из натурального мяса	18

	<p>Приготовление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы</p> <p>Приготовление и отпуск горячих блюд из птицы</p> <p>Приготовление и отпуск бульонов, супов,</p> <p>Приготовление и отпуск соусов</p> <p>Приготовление и отпуск горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Приготовление и отпуск горячих блюд из яиц, творога и сыра</p>	
Выполнение приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, закусок массового производства	<p>Содержание:</p> <p>Приготовление и отпуск салатов и винегретов из свежих и отварных овощей</p> <p>Приготовление и отпуск салатов и закусок из фруктов, сыра, гастрономии,</p> <p>Приготовление и отпуск открытых и закрытых бутербродов, канапе, волованов</p> <p>Приготовление и отпуск салатов, холодных блюд и закусок из мяса</p> <p>Приготовление и отпуск салатов, холодных блюд и закусок из птицы.</p> <p>Приготовление и отпуск салатов, холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>Приготовление салатов, холодных блюд и закусок региональной кухни</p>	18
Выполнение приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных напитков, простых десертов массового производства	<p>Содержание:</p> <p>1. Приготовление, оформление и способы подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.</p> <p>2. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из рыбы осетровых видов.</p> <p>3. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из рыбы лососевых видов.</p> <p>4. Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из рыбы камбаловых видов.</p>	24
Промежуточная аттестация по итогам производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета		6
ВСЕГО		108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в мастерской техникума (лаборатории), организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями. Реализация программы практики по профилю специальности предполагает наличие рабочих мест, соответствующих основным видам деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.

4.2. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) проводится руководителем практики от образовательного учреждения и руководителем практики от организации.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от структурного подразделения техникума - наличие высшего профессионального образования по специальности и трудового стажа по специальности не менее трех лет соответствующего профилю производственной практики. Требования к руководителям практики от организации - наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю производственной практики.

4.4. Список рекомендуемых источников

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106848>

2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

3. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88430>

4. Производство хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 104 с. — ISBN 978-5-7882-2043-

7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/79482>
5. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/64415>
6. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. — 2-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 392 с. — ISBN 978-985-7253-23-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125484>
7. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / С. И. Рагель. — 2-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 603 с. — ISBN 978-985-7253-73-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125426>
8. Светлович, Д. В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д. В. Светлович. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 168 с. — ISBN 978-985-7253-88-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125427>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики представляет собой: ежедневный контроль посещаемости практики, наблюдение за выполнением видов работ на практике и оценка их качества, отраженные в дневнике по производственной практике.

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

Дифференцированный зачет по производственной практике проводится в форме собеседования, с учетом отчетной документации по производственной практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Результатами прохождения производственной практики и объектами оценки являются приобретенный практический опыт, ПК и ОК, которые должны быть освоены на практике в полном объеме в соответствии с требованиями ФГОС и программой ПМ.

Промежуточная аттестация по производственной практике - дифференцированный зачет, результаты которого оцениваются по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно» выставляются преподавателем в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется только в экзаменационную ведомость. При получении обучающимся оценки «неудовлетворительно» обучающемуся назначается дата повторной защиты.

При осуществлении оценивания результатов прохождения практики обучающимся, учитываются следующие критерии: соответствие отчета предъявляемым к нему требованиям и индивидуальному заданию, полнота ответов обучающегося на вопросы в ходе защиты отчета, проявленная находчивость обучающегося, отзыв руководителя с места прохождения практики (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если обучающийся: оформил отчет в полном соответствии с требованиями техникума, индивидуальный план практики выполнил полностью / практически полностью (на 90 % и более), свободно отвечал на поставленные в ходе собеседования вопросы руководителя, показал высокий уровень владения информацией из отчета, предъявил положительный отзыв-характеристика с места практики с высокой оценкой своих способностей (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, который: оформил отчет с незначительными отклонениями от требований, в большей степени (на уровне 80–90 %) выполнил индивидуальный план практики, на вопросы руководителя отвечал с незначительными затруднениями, показал уровень владения информацией, обобщенной в отчете о прохождении практики, выше среднего, предъявил положительный отзыв-характеристику с места практики с высокой оценкой своих способностей (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который соответствует следующим критериям: представил отчет о прохождении практики в основном отвечающий требованиям, индивидуальный план практики выполнил более чем на 60 %, на вопросы руководителя отвечал с затруднениями, показал средний уровень владения информацией из отчета, предъявил положительный отзыв-характеристику с места практики (если

обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который соответствует следующим критериям: представил отчет о прохождении практики, несоответствующий требованиям кафедры, индивидуальный план практики был выполнен менее чем на 60 %, на вопросы руководителя не отвечал или отвечал с явными затруднениями, показал низкий уровень владения информацией из своего отчета

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВП)	Показатели оценки результатов практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 7.1 Организация рабочего места в соответствии с инструкциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо- измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене. 	<p>Текущий контроль выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ПК 7.2. Приготовление, оформление простых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и закусок разнообразного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении блюд действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления блюд и закусок; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым 	<p>Текущий контроль выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>

	<p>оборудованием, специализированным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и закусок; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены</p>	
--	--	--

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 оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>– адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p> <p>ы в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, 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);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода; 	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.</p> <p>Промежуточный диф.зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых блюд и закусок, требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: – 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. 	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.</p> <p>Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.</p> <p>Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной</p>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет

Контрольные вопросы для дифференцированного зачета.

1. Значение тепловой обработки. Классификация способов тепловой обработки.
2. Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей.
3. Значение блюд из яиц и творога в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке в яйцах и твороге
4. Технологический процесс приготовления запечённой куриной тушки, котлет по-киевски.
5. Значение супов в питании. Классификация супов.
6. Технологический процесс приготовления рыбы жаренной под пивным соусом, рыбы запеченной под рататюем.
7. Бульоны. Виды бульонов и их характеристика.
8. Значение рыбных блюд в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
9. Технологический процесс приготовления щей из квашенной капусты, щей «Боярских».
10. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
11. Технологический процесс приготовления борща «Украинского», рассольника «Ленинградского».
12. Технологический процесс приготовления солянки сборной мясной, супа-лапши домашней, супа «Харчо».
13. Технологический процесс приготовления консоме.
14. Значение овощных блюд в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
15. Технологический процесс приготовления соуса «Бешамель», соуса «Голландского»

16. Технологический процесс приготовления супа-пюре из картофеля, супа-пюре из брокколи.
17. Значение горячих соусов в питании. Классификация соусов.
18. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Ассортимент. Технология приготовления.
19. Технологический процесс приготовления блюд из бобовых.
20. Методы тепловой обработки гастрономических продуктов.
21. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп.
22. Правила подготовки рабочего места и рабочего инвентаря повара.
23. Технология и схема приготовления пасты «Карбонара».
24. Правила товарного соседства в пятиполочном холодильнике. Правила классификации нарезочных досок на профессиональной кухне.
25. Значение мясных блюд в питании человека.
26. Технологический процесс приготовления стейков из говядины. Степени прожарки.
27. Виды круп. Значение круп в питании человека.
28. Методы определения качества поступившего рыбного сырья и морепродуктов.
29. Значение рыбы в питании человека.
30. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Обработка и использование отходов из птицы.
31. История происхождения и технологический процесс приготовления блюда «Бефстроганов».
32. Технологический процесс (схема) приготовления полуфабриката для пасты.
33. Виды нарезки. Классификация.
34. Цветовая гамма досок. Значение.

6. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

6.1 Требования к содержанию и оформлению дневника.

Во время прохождения практики обучающийся должен вести дневник, в котором ежедневно описывает все виды деятельности и характер их исполнения. Дневник проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от образовательной организации, который контролирует правильность оформления дневника, соответствие выполненных работ программе практики и дает отзыв по итогам практики, который заверяется его подписью и печатью организации (при наличии). Кроме того, руководителем практики от образовательной организации в дневнике обозначается индивидуальное задание на практику и дается заключение по результатам прохождения обучающимся практики.

6.2 Требования к содержанию и структуре отчета.

По окончании учебной практики обучающийся составляет письменный отчет о прохождении практики с фотографиями о проделанной работе.

Итоговый отчет должен отражать выполнение индивидуального задания, поручений, полученных от руководителя практики от образовательной организации. Отчет должен содержать анализ деятельности организации/учреждения, выводы о приобретенных навыках и возможности применения теоретических знаний, полученных при обучении в техникуме.

Отчет должен содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист. Титульный лист является первым листом отчета по практике. На титульном листе делается отметка о проверке материалов отчета руководителем практики.

2. Содержание. В содержании последовательно перечисляются все структурные элементы отчета по практике: введение, названия разделов, подразделов и пунктов, заключение, библиография, а также все приложения с указанием соответствующих страниц. Справа от перечисленных структурных элементов указываются номера страниц, с которых они начинаются. Использование сокращений: «стр.» или «с.», а также многоточий между названием раздела и подраздела и номером страницы не допускается.
3. Введение. В структурном элементе «ВВЕДЕНИЕ» должна содержаться информация о цели, задачах, месте и периоде прохождения практики. Особое внимание следует уделить краткой характеристике места прохождения практики.
4. Основная часть. Основная часть содержит конкретные сведения о проделанной в ходе практики работе. Сведения, приводимые в рамках основной части, должны быть структурно организованы в разделы, названия которых соответствуют общим темам практики. В случае необходимости разделы могут быть разделены на подразделы и пункты.
5. Заключение. В «ЗАКЛЮЧЕНИИ» следует отразить общие выводы и предложения, вытекающие из результатов практики, а также привести краткое описание проделанной работы.
6. Библиографический список. В «СПИСКЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКАХ» приводится список используемой литературы, включая нормативные правовые акты, стандарты организации/учреждения, в котором походила практика, методические указаниями рекомендации.
7. Приложения. В приложении могут помещаться копии различного рода документов. В частности, копия документа, регламентирующего деятельность, структуру, внутренний регламент работы, образцы нормативных актов организации/учреждения, в котором походила практика. Кроме того, могут помещаться: инструкции, графики, таблицы, алгоритмы, расчеты, варианты управленческих решений, программы, тесты, анкеты, интервью, итоги опросов, статистические материалы.

6.3. Требования к оформлению текста отчета о прохождении практики.

1. Объем отчета по практике должен составлять не более 15-20 страниц стандартного компьютерного текста. Приложения не учитываются в общем объеме работы.
2. Текст отчета по практике выполняется в соответствии с правилами библиографического описания документов межгосударственного стандарта ГОСТ 7.1- 2003, на листах формата А4 без рамки, соблюдая следующие размеры полей: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2,5 см. Абзацный отступ – 1,25 см.
3. Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе WordforWindows версии не ниже 6.0. Тип шрифта: TimesNewRoman. Шрифт: обычный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный. Выравнивание основного текста по ширине.
4. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами (1, 2 и т.д.), соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют либо в правом верхнем углу страницы, либо вверху по середине страницы без точки на конце. На страницах 1-2 (титульный лист и содержание) номер не ставится.
5. Введение, разделы, заключение, список использованных источников и приложения начинают с новой страницы. Подразделы и пункты начинать с нового листа не следует. Однако нельзя писать заголовок подраздела и пункта в конце страницы, если на ней не уместятся три строки идущего за заголовком текста.
6. Переносы, подчеркивания, выделение слов курсивом в титульном листе, содержании, в заголовках разделов и подразделов не допускаются.
7. Слова «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», а также названия разделов печатаются по центру строки, прописными (заглавными), полужирным буквами. Точка в конце не ставится.

8. Заголовок подраздела и пункта печатается с абзаца строчными полужирными буквами, кроме первой прописной. В конце названия точка не ставится.
9. Между названием раздела и подраздела, а также между названием подраздела и пункта пропускается одна строка (полуторный интервал).
10. Разделы, подразделы и пункты должны иметь нумерацию, которая выполняется арабскими цифрами. Номера подразделов состоят из двух цифр, разделенной точкой. Первая цифра номер раздела, вторая – номер подраздела в разделе. Номера пунктов состоят соответственно из трех цифр, также разделенных точками. После цифрового номера ставится точка.
11. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения отчета по практике лучше исправить, перепечатав страницу. В крайнем случае, допускается исправлять черными чернилами после аккуратной подчистки. Помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста не допускаются.
12. Отчет и образцы документов (приложения) должны быть тщательно выверены и аккуратно оформлены, подписаны практикантом и заверены руководителем практики по месту ее прохождения.